






802132
LES
DELICES DE
LA
Campagne
F. Chauveau fe.

LES DELICES DE LA CAMPAGNE.

Suitte du IARDINIER FRANÇOIS.

OV EST ENSEIGNE' A preparer pour l'vſage de la vie tout ce qui croiſt ſur la Terre, & dans les Eaux.

DEDIE' AVX DAMES Meſnageres.

A PARIS,
Chez PIERRE DES-HAYES, rue de la Harpe, aux Gands Couronnez, prés la Roze Rouge.

M. DC. LIV.
Avec Privilege du Roy.



EPISTRE AVX DAMES.



ESDAMES,

I'ay toûjours fait tant d'e-stime de voſtre vertu qui eſt particulierement loüable à cau-

ſe de l'habitude que vous vous eſtes acquiſes à perſeverer dans le travail, reiglant ſi bien voſtre famille, que vous faites admirer par tout la conduite de voſtre gouvernement; & je ſuis ſi fort porté à vous honorer quand je conſidere que c'eſt par voſtre œconomie que les maiſons non ſeulement ſubſiſtent dans la ſplendeur de leur luſtre, mais encore augmentent de beaucoup, par le bon ordre que vous y apportez; Car veritablement, Meſsieurs, vos maris ſe peineroient en vain pour acque-

rir beaucoup de biens, si vous ne les dépenciez utilement, & ne les mettiez à profit; les exemples des DAMES MESNAGERES, *auprés de celles qui ne peuvent, ou ne veulent s'ingerer de conduire leur mesnage, nous font assez discerner le prix des unes & des autres; c'est pour vous que le Sage inspiré du S. Esprit a proferé de si beaux Eloges, vous appellant femme forte, & il ne s'est pas contenté de vous nommer de ce beau nom de forte, qui comprend toutes les bonnes qualitez d'une fem-*

me Heroïque, il a voulu d'abondant particulariser sur quantité de vos bõnes actions, tesmoignant par beaucoup de loüanges, l'estime qu'il fait de celles qui meritent ce beau tiltre d'honneur : C'est pourquoy persuadé par un si grand tesmoin, & aussi par l'inclination toute particuliere qui me fait vous cherir & honorer à la distinction des autres moins courageuses ; j'ay estimè qu'il estoit plus que raisonnable de contribuer à vos soins de tout mon pouvoir, & autant que la curiosité insatiable que j'ay

eu toute ma vie, de sçavoir un peu de tout, m'a peû apporter de connoissance; je vous ay dressé ce petit Livret qui s'intitule, LES DELICES DE LA CAMPAGNE, *à cause que de tous les sens, il n'y en a point de plus delicieux, ny de plus necessaire à la vie que celuy du goust, & où il se trouve plus de differentes opinions; ny qui soit susceptible de plus de diversitez; vous y verrez tout ce que l'œconomie, le mesnagement & l'espargne peuvent souhaitter, en joignant l'vsage de tout ce qui se*

recueille à la Campagne à la volupté du goust: j'ay creu que ce seroit une trop grande indiscretion à moy, si vous ayant dedié nostre IARDINIER FRANÇOIS, *je ne vous en offrois la suitte, il a esté si bien receu sous vostre faveur, qu'en deux ans & demy nous avons esté obligez de le réimprimer pour la cinquiesme fois; continuez-moy (s'il vous plaist) vostre amitié en approuvant ce second petit œuvre, & l'estimant ainsi que vous avez fait le premier; vous augmenterez de plus en plus mon cou-*

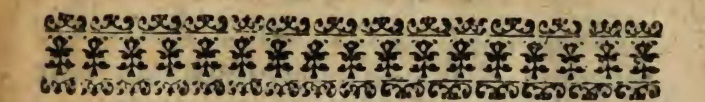
rage à vous donner mes ſoins & mes veilles, pour vous en preparer un troiſieſme que j'eſpere qui ne vous ſera pas moins utile que ces deux premiers; recevez donc favorablement le preſent que je vous faits de ce que j'ay veu pratiquer par les plus experimentez de nos François, & pardonnez aux manquemens que vous y remarquerez, quoy que j'y aye apporté toute la curioſité poſſible à les éviter; excuſant les deffauts de celuy qui a toûjours eſtimé à grandiſſime faveur, quand il

s'est presenté les occasions de se dire,

MESDAMES,

A Paris, le 12. jour d'Aoust 1654.

Vostre tres-obeyssant serviteur,
R.D.C.D.W.B.D.N.



PREFACE

AV LECTEVR.

MON CHER LECTEVR,

Il y a plus de deux ans que j'avois desſein de vous faire voir cette ſuite de noſtre IARDINIER FRANÇOIS, ſi les diviſions & partialitez des Guerres civiles qui incommodoient cét Eſtat, & ſembloient le menaſſer de ruine, ne m'en euſſent oſté entierement le tems, & diminüé beaucoup de l'affection que j'avois à m'y appliquer, pour les incommoditez & pertes qu'elles m'ont cauſées; mais auſſi-toſt qu'il a pleu à Dieu de pacifier le dedans de cette Monarchie, & mon dernier retour de Paris m'en donnant le loiſir; j'ay pris à Cœur de

m'y appliquer avec une ardente affection; c'eſt ce que je vous fais voir à preſent dans le deſir que j'ay, que vous y puiſſiez profiter, mon deſſein eſtant de vous faire gouſter de tout ce qui ſe recueille en la Campagne, tant aux Iardins, & Baſſe-court, que hors de la maiſon, ſoit ſur les Terres, dans les Foreſts, & Eaux, tant douces que ſallées; vous trouverez ſans doute que ce travail n'eſt pas petit, car j'ay pris peine à m'expliquer ſi nettement, que je crois ſans vanité m'eſtre rendu auſſi intelligible que vous le pouvez ſouhaitter, j'ay eſſayé auſſi à eſpargner voſtre bource autant qu'il m'a eſté poſſible, en évitant beaucoup de profuſions qui n'apportent aucune délectation au gouſt, & dans leſquelles Dieu eſt pluſtoſt offencé que glorifié, & remercié de ſes liberalitez; toutesfois comme il eſt bien difficile de faire de beaux habits avec des étoffes communes, & de bien travailler ſans que l'on ſoit

aſſorty de tout ce qui eſt neceſſaire pour perfectionner un ouvrage; auſſi ne m'eſtoit-il pas facile de bien chatoüiller voſtre gouſt, ſi je ne vous traittois qu'à l'ordinaire, qui ſeroit pour ſubvenir ſeulement à voſtre nourriture; mais ſurpaſſant mes intentions, je me ſuis parfois emporté au delà de mon deſſein, & vous ay fait voir juſques où va l'excez de la delicateſſe; car comme j'eſcris pour toutes ſortes de perſonnes, & que je ne puis preſcrire aucune deſpence à qui que ce ſoit, vous ne vous en ſervirez qu'autant que voſtre revenu le pourra permettre ſans vous incommoder; & laiſſerez aux Grands faire les grandes dépences, auſquelles il ſemble qu'ils ſoient obligez pour entretenir le luſtre de leurs maiſons; je ſeray plus que ſatisfait de mon travail ſi je fais cognoiſtre à un chacun de quelle maniere les biens de Dieu ſe preparent pour l'uſage de la vie; & le gouſt qui leur eſt le plus conve-

nable, quoy qu'autant de personnes en ayent autant de differends, ce qui donne lieu à l'industrie des hommes de déguiser quantité de viandes pour satisfaire à la sensualité, & reveiller les appetits lassez des vivres ordinaires; vous vous en servirez autant que par vostre prudence vous le jugerez raisonnable; & si dans cette premiere impression je passe par dessus quelques sujets; j'iray toûjours en augmentant & embellissant nostre ouvrage à mesure que l'on le réimprimera, ainsi que j'ay fait à nostre IARDINIER. A DIEV.



TABLE

Des Principaux Sujets de ce Livre.

LIVRE PREMIER.

LIVRE SECOND.

LIVRE TROISIESME.

FIN.

EXTRAICT DV PRIVILEGE DV ROY.

LOVIS par la grace de Dieu, Roy de France & de Navarre : A nos Amez, &c. Salut. Nostre cher & bien-amé R. D. C. D. VV. B. D. N. Nous a fait remontrer qu'ayant cy-devant fait un Petit Livre, intitulé LE IARDINIER FRANÇOIS, Nous luy aurions par nos Lettres du Mois de Iuin 1651. donné permission de le faire Imprimer, Vendre & Debiter; en sorte qu'ayant esté bien reçeu & Reimprimé jusques à cinq fois, il a creu ne pouvoir desnier au Public l'Addition qu'il y a faite de plusieurs Secrets du Iardinage qu'il s'estoit reservé, pour s'entretenir avec ses amis curieux ; connoissant aussi l'estime que les Gens d'Honneur ont fait de son Livre, il a creu estre

obligé non seulement de se dépoüiller de tout ce qu'il avoit d'acquis en cét Art, mais outre d'y adjouster un second Volume, intitulé LES DELICES DE LA CAMPAGNE, où est enseigné à preparer pour l'usage de la vie de l'Homme, tout ce qui croist sur les Terres & dans les Eaux, &c. Il desireroit sous nostre bon plaisir, &c. Mais craignant que, &c. A CES CAVSES, &c. Nous luy avons permis de faire Imprimer par tel Imprimeur que bon luy semblera, ledit Livre, intitulé LES DELICES DE LA CAMPAGNE, pour le vendre & distribuer durant le tems de dix ans, à commencer du jour que ledit Livre sera achevé d'Imprimer, à la charge, &c. Defendons à tous autres Imprimeurs & Libraires, d'Imprimer ou Contrefaire ledit Livre, ny le Vendre ou Distribuer en toutes les Terres de nostre obeïssance, à peine de trois mil livres d'amende, appliquable, &c. Si vous mandons, &c. CAR tel est nostre plaisir. DONNÉ à Paris le 22. jour de May 1654. Et de nostre Regne le douziéme. Signé, Par le Roy en son Conseil, BOVCHARD. Et Seellé.

Achevé d'imprimer le douziéme jour d'Aoust 1654.

Les Exemplaires ont esté fournis.

L'Autheur a ceddé tous les droicts de son Privilege à Pierre Des-Hayes, Maistre Imprimeur, moyennant l'accord qu'ils ont fait ensemble.

LES





LES DELICES DE LA CAMPAGNE.

LIVRE PREMIER.

DV PAIN.

CHAPITRE PREMIER.

LE plus necessaire de tous les Alimens, que la Divine bonté a créez pour l'entretien de la vie de l'Homme, c'est LE PAIN; sa benediction s'estend tellement sur cette nourriture,

que jamais l'on ne s'en dégoute; & les Viandes les plus precieuſes, ne ſe peuvent manger ſans Pain; ce ſera donc par où nous commencerons noſtre œuure, que par la maniere de faire du Pain, de toutes les ſortes que l'on le façonne à Paris, comme dans le lieu, où il ſe rencontre des Hommes de toutes Nations, & Provinces, qui d'une commune voix demeurent d'accord, qu'à Paris il ſe mange le meilleur Pain de tout le Monde.

Pour faire de bon Pain, non ſeulement les bons Bleds ſont preferables aux moindres; mais encore il eſt neceſſaire que le Mouſlin, les Eaux, le Four & la Façon y contribuent.

Quand aux BLEDS; le pur Froment, bien net, bien nourry, & de belle couleur, eſt celuy que nous devons eſtimer par deſſus les autres grains; comme Seigle, Avoine, Orge, Pois, Feves, Veſſes, & autres grains que les Pauvres gens mettent dans leur Pain pour le bon marché.

Le Bled qui croist sur les Terres graveleuses & legeres, duquel le Thuiau est gros & fort, se trouve estre bien meileur à faire du Pain, que celuy des Terres Foncieres & Franches, dõt le Bled est sujet à verser, & qui a le Thuiau long & veusle.

Le Bled nouveau, fait toûjours le Pain plus agreable en couleur, plus grugeant, & de meilleur goust que le Bled vieil; mais aussi il rend plus de Son à cause que le Bled vieil à force de le remüer dans le Grenier, use son escorce qui s'en va en poudre.

Pour LE MOVLIN, il n'importe qu'il soit à Eau ou à Vent; mais vous choisirez celuy qui mouldra le plus promptemẽt; d'autant que cette précipitation écache mieux le Bled, sans mouldre le Son, que ne fait celuy qui est lent à travailler; & le Mouslin rebatu de nouveau, (pourveu qu'il y aît passé seulement un septier de Bled avant le vostre) fera encore mieux, que quand il est vieil rebatu;

c'eſt-pourquoy ſi vous avez cette commodité là, mettez au Mouſlin autant de Bled que voſtre famille en peut conſommer en un mois, car la Farine vieille mouſluë, fait beaucoup plus de profit que l'autre qui eſt mouſluë de nouveau: vous aurez des Huches & Futailles où vous la ſerrerez & couvrirez bien, tant pour la propreté, que pour la garentir de l'Event; & dans les grandes chaleurs de l'Eſté, vous la mettrez à la Cave, ou en autre lieu frais, elle s'y conſervera parfaitement bien.

Pour les EAVX; leur bonté eſt tellement neceſſaire, que c'eſt une des principales parties qui rend le Pain excellent; nous en voyons l'experience à Paris, où le Pain qui ſe fait à la façon de Goneſſe, quoy qu'il ſoit travaillé par les meſmes Boullangers, & avec le meſme Bled; neantmoins il eſt de beaucoup moindre en beauté & bonté, que celuy qui ſe fait ſur le lieu; c'eſt-pourquoy il faut croire de

necessité, que les Eaux du Pays y contribuent entierement.

Il y a de quatre sortes d'Eaux; sçavoir, de Riviere, de Fontaine, de Puïs, & de Pluie qui se conserve dans les Mares & Cisternes: Vous poiserez vne Pinte de chacune, & prendrez de la plus legere comme la meilleure; si toutefois vous en voulez faire l'essay par le Pain; ce sera le plus asseuré moyen de juger de sa bonté.

Pour le FOVR; il est besoin que le bastiment en soit espois, & ait bon corps de massonnerie, tant dessus que dessous, & autour; qu'il soit estroit d'entrée, bas de Chappelle, (qui est la voulte,) & qu'il soit chauffé bien égallement, & de longue main, afin que la chaleur penetre dans les Murs; les esclats de gros bois sec, sont beaucoup meilleurs que le fagot, ny autre chauffaille, à cause qu'elles font trop de cendres, qu'il faut souvent oster de dessus l'Atre, pour le chauffer bien égallement comme le reste. L'Atre du

Four vaut mieux de Terre franche, que d'eſtre pavé ou quarelé.

Et pour la FAÇON ; nous parlerons premierement du Pain du commun, que l'on fera tant meilleur, que plus il y aura de Froment ; neantmoins ſi vous voulez faire vne bonne ſorte de Pain pour les Valets, vous mettrez au Mouſlin quatre minots de Bled bis, & vn minot d'Orge ; (qui eſt environ la Fournée,) & le ferez bluſter au gros Bluſteau.

De cette Farine, vous en prendrez environ un minot ſur les dix heures du Soir, & la mettrez en levain, que vous couvrirez bié avec de la meſme farine.

Pour la deſtremper, il faut qu'en Hyver, l'Eau ſoit la plus chaude, que vous la pourrez ſouffrir à la main ; en Eſté, il ſuffira qu'elle ſoit un peu tiede ; & ainſi à proportion dans les deux autres ſaiſons temperées.

Le lendemain au poinct du jour, vous mettrez le reſte de voſtre Farine en levain, & peſtrirez le tout, braſ-

ſant long-tems voſtre Paſte, en la tenant aſſez ferme; car tant plus molle elle ſeroit, tant plus vous auriez de Pain; mais auſſi tant moins vous dureroit-il, d'autant qu'il s'en mange beaucoup plus quand il eſt leger, que quand il eſt ferme.

Voſtre Paſte eſtant bien paiſtrie, vous la retournerez dans la Huche, mettant le deſſus deſſous, & enfoncerez voſtre Poing dans le milieu de la Paſte, juſques au fonds de la Huche, en deux ou trois endroits, & la couvrirez bien de ſacs & couvertures.

Quand au bout de quelque tems (plus en Hyver, & moins en Eſté,) vous regarderez à voſtre Paſte, & que vous verrez vos trous entierement bouchez; c'eſt vne marque que la Paſte eſt aſſez revenuë; alors vous ferez chauffer le Four par vne ſeconde perſonne, (car il eſt preſque impoſſible, qu'une ſeule puiſſe entendre au Four & à la Paſte;) vous la diviſerez par morceaux, & les ferez d'environ

ſeize livres de pois chacun, ou un peu plus; puis vous tournerez cette Paſte en Pain, & la coucherez ſur une Nappe, y faiſant quelque plis entre chaque Pain, de crainte qu'ils ne ſe baiſent en ſe parant.

Voſtre Four eſtant chaud, ce que vous recognoiſtrez quand frottant un baſton contre la Chappelle, ou contre l'Atre, vous verrez qu'il ſe fera de petites eſtincelles; c'eſt un indice qu'il eſt chaud, alors vous ceſſerez de le chauffer, & oſterez les Tiſons & Charbons, rangeant quelque peu du Braſier à une rive pres la bouche du Four, & le netoyerez avec la patoüille qui ſera faite de vieil linge, laquelle vous moüillerez dans l'Eau claire, & la tordrez avant que de patoüiller, puis vous le boucherez pour luy laiſſer abattre ſon ardeur qui noirciroit le Pain; & peu de tems apres vous l'ouvrirez, pour enfourner le plus promptement que vous pourrez, rangeant vos plus gros Pains au fonds &

rives du Four, finiſſant d'enfourner par le milieu.

Celuy qui chauffera le Four, prendra garde de ne pas bruſler ſon bois par tout en meſme tems, mais il le chauffera tantoſt d'un coſté, tantoſt de l'autre, nettoyant continüellement les cendres, en les attirant avec le Fourgon.

Le Pain eſtant enfourné, vous boucherez bien le Four, & l'eſtouperez autour avec linges moüillez, pour luy bien conſerver ſa chaleur; quatre heures apres, qui eſt environ le tems neceſſaire pour cuire le gros Pain; vous en tirerez un, pour voir s'il eſt aſſez cuit, & particulierement par deſſous, ce que l'on appelle avoir de l'Atre, & le heurterez du bout des doigts; s'il reſonne, & s'il eſt aſſez ferme, il ſera tems de le tirer, ſinon vous le laiſſerez encore quelque eſpace de tems, juſques à ce que vous le voyez cuit, l'experience vous y rendra bien-toſt aſſez cognoiſſant; car

ſi vous le laiſſiez au Four plus qu'il ne faut apres ſa parfaite cuiſſon, il rougiroit dedans, & ſeroit deſagreable.

Quand vous aurez tiré voſtre Pain, vous le poſerez ſur la partie la plus cuite, afin qu'il ſe rehumecte en refroidiſſant; par exemple, s'il a trop de Chappelle, (ce qui avient quand on n'oſte pas la cendre en chauffant le Four,) alors vous le rangerez, mettant le deſſus deſſous; & s'il eſt égallement bien cuit, vous l'appuyerez contre le Mur, le poſant ſur le coſté qui eſt le plus cuit.

Vous laiſſerez bien refroidir voſtre Pain, avant que de l'enfermer dans les Huches, où vous le poſerez toûjours ſur le coſté; afin qu'eſtant rangé, il ait de l'air égallement par tout; & en Eſté vous mettrez les Huches à la Cave pour preſerver le Pain de moiſir.

Vous ferez touſiours manger les premiers, ceux qui ſeront les plus mal faits & les moins cuits, car les plus cuits ſe raſſoupliſſent avec le tems.

L'Oeconomie veut que l'on ait toûjours une fournée entiere de Pain rassis, quand l'on en fait de nouveau.

Pain Bourgeois.

CHAPITRE II.

POur faire le Pain Bourgeois ou Pain des Maistres, vous mesurerez de la Farine ce que vous en voudrez cuire, en prendrez une sixiéme partie que vous mettrez en levain, & ferez un trou à la Paste auec le Poing, ainsi qu'au Pain du commun; puis quand il sera revenu, vous le rechangerez d'encore autant de Farine que vous destremperez avec ce levain, & le laisserez encore revenir & aprester comme devant; estant prest, vous y meslerez le reste de vostre Farine y mettant de l'Eau à proportion, & laisserez encore revenir le tout, puis vous tournerez le Pain, & le gouvernerez comme le precedent.

Notez que la plus belle fleur de Froment fait le meilleur Pain ; que le plus nouveau fait est bien le plus agreable; tant plus la Farine est blanche, tant plus tost il se passe de bonté ; & que tant plus il est paistry ferme, tant plus aussi il conserve sa bonté.

A Roüen & aux environs il se fait du Pain de tres-bon goust, avec le pur Fromēt moulu sans estre bluté apres; il semble rude d'abord à ceux qui n'ont pas accoustumé d'en manger, mais on si habitue facilement ; car il fortifie le Corps, & fait bon ventre.

Pain de Chapitre.

CHAPITRE III.

LE Pain de CHAPITRE se fait de la mesme Paste que le Pain Bourgeois, & se paistrit toûjours ferme, & long tems ; mesme il y a quelques Boulangers qui mettent leur Paste sous la broyoire.

De cette meſme Paſte auſſi ſe font les Pains hauts qui s'enfournent fort preſſez, ceux que l'on couppe par moitiées, & autres de diverſes formes gros & petits.

Pain de Goneſſe.

CHAPITRE IV.

IL s'en fait de Bis & de Blanc, & auſſi de toutes grandeurs ; Vous prendrez ſix boiſſeaux de Farine, deſquels vous en mettrez un en levain; ſur les huit heures du ſoir, vous y mettrez encore autant de Farine; (cela s'appelle rafraiſchir le levain) & le lendemain au poinct du jour vous ferez la Paſte, y adjouſtant le reſte de la Farine, que paiſtrirez fort molle, puis vous tournerez le Pain, & le mettrez dans des jattes de bois poudrées de Farine, de crainte qu'elle ne s'y attache: Quand le Pain ſera reparé pour l'enfourner, vous le renverſerez dans une autre Se-

bile, afin qu'en le versant sur la Pasle la parure soit dessus.

Le petit & le plus leger se fait en prenant la sixiéme partie de la Farine que vous voudrez cuire, la mettant en levain avec de la Leveure de Biere bien nouvelle; & quand le levain sera prest, vous le remoüillerez ou remanierez en le chargeant de Farine comme le Pain Bourgeois, & le laisserez parer pour la seconde fois; puis vous paistrirez le tout bien mollet, tournerez les Pains & les mettrez sur la Couche que vous plisserez entre deux, de crainte qu'ils ne se baisent, & les enfournerez quãd ils seront prests.

Pain à la Montoron.

CHAPITRE V.

D'Vn Boisseau de Farine la plus blanche, vous en prendrez le quart pour le levain, avec deux fois plein la main de Leveure nouvelle, ou

peu moins si elle est vieille & ferme; une poignée de Sel fondu dans l'Eau chaude, & trois chopines de laict; puis une heure apres adjoustez-y le reste de la Farine que vous paistrirez bien molle; tournez le Pain, & le mettez revenir dans de petites escuelles de bois, puis l'enfournez ; & quand il sera cuit, vous le tirerez & le mettrez refroidir sur le costé, une heure suffit pour le cuire.

De ce Pain, & de celuy de Gonesse, l'on en fait secher que l'on appelle Biscuit; & pour ce faire on l'ouvre par moitié, on en oste la mie; & on le met au Four, l'ayant arrousé avec de l'Eau de Vie; quelques-uns y mettent du Fenoüil battu dans la Farine, & l'Eau de Vie dés en la destrempant ; ce Pain est bon à manger en beuvant le Muscat, le vin d'Espagne, ou autre precieux.

Pain d'Esprit.

CHAPITRE VI.

IL se fait avec de la plus fine Farine de Seigle, & se façonne comme le Pain de Chapitre.

Pain de Gentilly.

CHAPITRE VII.

IL se fait comme le Pain à la Montoron, y adjoustant un peu d'excellent Bœure frais.

Pain de Citroüille.

CHAPITRE VIII.

IL faudra faire parboüillir de la Citroüille comme celle que l'on veut fricasser, & la passer à travers un gros linge pour en oster quelques petits

tits nerfs qui ſont dedans, y adjouſtant de l'Eau dans laquelle la Citroüille aura cuit autant qu'il en ſera neceſſaire pour paiſtrir à l'ordinaire ; & en gouvernant voſtre Paſte à deux Levains, ainſi que j'ay dit cy-devant, vous ferez de tres-bon Pain, qui ſera un peu gras-cuit & jaune, lequel eſt excellent pour ceux qui ont beſoin de rafraichiſſement, & tiendra le ventre libre.

TOVT PAIN RASSIS, eſtant remis au Four, repare en quelque façon le dechet de bonté qu'il a perduë depuis qu'il a eſté cuit ; & pourveu qu'il ſoit mangé promptement, il ſemblera qu'il ſoit nouveau fait ; mais ſi l'on le gardoit long-tems il ſe trouveroit qu'il ſeroit bien moindre qu'il n'eſtoit auparavant.

Tandis que nous ſommes au Four il ſemble qu'il n'eſt point hors de propos que nous traittions icy de toutes les ſortes de Patiſſeries, auſquelles vous aurez recours pour cuire tout ce

que je vous feray apprester dans les autres Chapitres suiuans.

Pain Benit & Briockes.

CHAPITRE IX.

IL faut avoir vn boisseau de la plus belle fleur de Froment, de laquelle vous en prendrez le quart pour faire le Levain que vous destremperez avec Leveure de Biere & Eau chaude; vous le laisserez revenir dans une jatte de bois qu'aurez fait chauffer, & qu'il faudra bien couvrir en Hyver; pendant qu'il se reviendra vous destremperez les autres trois quarts de fleur avec Eau fort chaude, pourveu que vous y puissiez durer la main, & y mettrez un quartron de Sel, une livre de Bœure frais, & un Formage mol; deux heures apres vous rafraichirez le Levain avec cette derniere Paste ainsi que j'ay dit au Pain; puis le mettrez derechef reposer dans la jatte, &

eſtant revenu, vous meſlerez le tout & le fraiſerez long-tems, c'eſt à dire le paiſtrirez ſur la Table, ou le Tour, avec la paulme de la Main, l'eſtendant & retournant de tous coſtez ; ſi vous avez une Broyoire vous l'y paſſerez apres l'avoir long-tems fraiſé auparavant, puis vous le façonnerez ſur la Paeſle, avec laquelle vous le voulez enfourner, & l'y laiſſerez bien revenir ; lors qu'il ſera preſt, vous le dorerez, & l'enfournerez bouchant bien le Four comme au Pain.

Quand il ſera cuit, & que vous le tirerez, il faudra le poſer doucement ſur quelque rond de bois, ou ſur un Claion, pour le porter refroidir crainte de le rompre.

La dorure ſera faite ſimplemét avec des œufs battus ſans Eau ; quelques-uns par meſnage y meſlent un peu de Miel bien liquide, mais cela oblige à luy donner le Four plus doux.

Pour faire le plus delicat que l'on appelle du Couſin, il faut d'un boiſ-

ſeau de Fleur n'en prendre que le demy quart pour le Levain, & que le reſte de la Paſte ſoit deſtrempée avec trois livres de bon Bœure, deux Formages mols, & demy quartron d'œufs; ſi la Paſte eſt trop liée y mettre de bon laict; faire le Levain à deux fois, & le gouverner comme cy-devant.

Si vous voulez travailler avec certitude, faites toûjours des eſſais de ce que vous voudrez faire, c'eſt à dire, mettez-en quelque petit morceau au Four, afin que s'il y a manque de quelque choſe à voſtre faict, vous y puiſſiez ſuppléer avant que de façonner le tout.

Pain à celebrer la Meſſe.

CHAPITRE X.

IL ne faut que deſtremper de la plus belle fleur de Froment auec Eau froide, en telle conſiſtence que vous la jugiez bonne par l'eſſay que vous en

ferez dans les Fers ; lesquels vous chaufferez plus devers les brãches que par le bout, à cause de l'espoisseur du Fer ; & les retournerez souvent, afin qu'ils chauffent égallement.

Pour empescher que la Paste ne s'attache au Fer, il faudra le frotter legegerement avec de la Cire, & l'essuyer avec un linge blanc auparavant que de verser la Paste dessus avec une Cueillere à long manche ; vous observerez de retourner vostre Fer des deux costez à chaque cuisson, & que ce soit sur un petit Feu clair, en changeant de costé à chaque fois ; Quand il sera cuit, vous le leverez & le poserez proprement dans une Manne sur une serviette blanche pour le serrer en lieu sec ; Quand vous le voudrez couper, il faudra le mettre ramoitir à la Cave sur une Nappe à Terre, avant que de le rogner ; & pour ce faire, il y a des Compas & Outils propres, desquels vous vous servirez.

Petit Mestier & Oublies.

CHAPITRE XI.

LA compoſition de la Paſte ſe fait avec une livre de Farine, une livre de Sucre, deux œufs, & une chopine d'Eau ; il faut fondre le Sucre dans l'Eau à froid, & deſlayer la Farine un peu ferme avec l'Eau ſucrée, puis y mettre les œufs, bien battre le tout, y meſlant le reſte de l'Eau petit à petit; apres quoy vous y adjoûterez une once de bõBœure frais que ferez fondre avec un peu d'Eau, & le verſerez bien chaud dans voſtre Paſte, meſlant le tout bien promptemẽt enſemble; vous en ferez eſſay dans vos Fers preparez comme pour le Pain à chanter ; ſi elle eſt trop foible vous y adjouſterez la Farine ; ſi trop forte, l'Eau ; pour les lever, il faut les rouler ſous la paulme de la Main, en la retirant à vous avec promptitude, & les ſerrer ſeichement.

Les Oublyes ſe font de la meſme façon, reſervé que pour eſpargner le Sucre on y employe de bon Miel.

Goffres au Sucre.

CHAPITRE XII.

PRenez huit œufs, ou plus de jaunes ſi vous oſtez des Blancs; une livre de Sucre, & une livre de Bœure foudu que meſlerez bien, & battrez enſemble; puis vous y adjouſterez trois quartrons de Farine, que mettrez petit à petit juſques à ce que la Paſte ſoit un peu plus forte que celle de Biſcuit; faites en l'eſſay, afin que ſi elle n'eſt aſſez fine, vous y adjouſtiez le Sucre, & le Bœure; vous frotterez les Fers avec un morceau de Bœure frais dans du papier; puis avec la cueillere, vous verſerez de cette Paſte dans vos Fers, ainſi que vous avez fait au Pain à Chanter; & les retournerez & cuirez, leur donnant la couleur rouſſe.

Goffres au Formage.

CHAPITRE XIII.

VOus prendrez des petits morceaux de Paſte fueilletée, (dont je vous enſeigneray cy-apres la façon) dans leſquels vous enfermerez de petites tranches de Formage fin ; & ayant frotté vos Fers avec le Bœure frais dans le Papier, (ainſi que je viens de dire,) vous poſerez deſſus vos petits plottons, à diſtance ſi cővenable, qu'eſtans cuits, ils ſe joignent dans les Fers.

Biſcuit de Roy.

CHAPITRE XIV.

FAut prendre une livre de Sucre, trois quartrons de la plus fine fleur de Froment, & huit œufs; battre le tout dans un Baſſin d'Eſtain avec

avec une Gaſche de bois, tant & ſi long-tems que cette Paſte blanchiſſe en eſcume, & y adjouſtez du Fenoüil un peu concaſſé, battant encore long-tems apres ; puis vous la dreſſerez dans des Tourtieres de Fer blanc, ou Papier de telle figure que vous voudrez, leſquelles il faudra bœurer de crainte que la Paſte ne s'y attache ; apres quoy, vous les poudrerez de Sucre battu pour faire la Glace, & leur donnerez le Four bien doux ; il faudra que le Four ait un peu plus de Chapelle que d'Atre, & en ferez auparavant eſſay crainte de vous tromper.

Si vous le voulez plus delicat, il y faut dix œufs, & oſter quatre blancs.

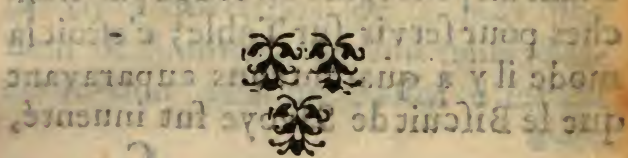
De cette meſme Paſte un peu plus ferme, il s'en fait un Pain de trois doigts de haut comme un de ces gros Pains d'Eſpice de Rheims ; lequel eſtant un peu repoſé on coupe par tranches pour ſervir ſur Table ; c'eſtoit la mode il y a quarante ans auparavant que le Biſcuit de Savoye fut inuenté,

& on l'appelloit Pain des Patiſſiers.

Biſcuit de Piedmont.

CHAPITRE XV.

FAut prendre trois œufs frais, que vous battrez à outrance, y adjouſtant demy livre de Sucre en poudre bien deliée, continüant toûjours à battre; un quartron de fleur de Froment; & une pincée d'Anis; puis couler la Paſte par un Entonnoir ſur du papier Bœuré, mettant les Biſcuits un peu loin à loin, à cauſe qu'ils couleroient, & ſe pourroient joindre; la glace ſe fera de moitié Sucre & moitié Farine que vous poudrerez deſſus ayant fait l'eſſay auparavant que de les coucher ſur le papier; & apres vous leur donnerez le Four bien doux.



Biſcuit de Savoye.

CHAPITRE XVI.

C'Eſt la meſme Paſte, que deſſus; mais il ſe fait plus large, le verſant ſur le Papier avec la Gaſche, ou avec la cueillere; & apres l'avoir tiré du Four, eſtant un peu froid, il le faut lever de deſſus le Papier, & le poſer ſur des rouleaux en long, afin qu'il ſoit creux par deſſous en forme de gouttiere, mettant la glace en deſſus.

L'on en pourra couler par l'entonnoir ou la cueillere, en telle figure que l'on voudra ſur le papier, comme en rozes, cœurs, ovalles, ronds, platteaux & autres.

Maccaron.

CHAPITRE XVII.

IL ſe fait avec une livre d'amandes douces pelées à l'Eau chaude, que

vous pilerez, les arrousant avec Eau rose, de crainte qu'elles ne s'enhuïlent; & quand elles seront si bien pilées que vous n'y puissiez plus remarquer aucun petit morceau; vous y mettrez une livre de Sucre en poudre, que meslerez bien en pilant derechef, puis ferez cuire la Paste à demy dans un Poëslon, & y adjousterez quatre blancs d'œufs foëttez; apres quoy vous la tirerez du feu, la façonnerez sur des papiers bien sechez, & la mettrez cuire au Four doux.

Pour le Massepan j'en ay amplemét escrit dans nostre Iard. Franç. c'est pourquoy je vous y renvoye.

Eschaudez aux œufs & Cornuaux.

CHAPITRE XVIII.

A Vn Boisseau de Fleur de pur Froment, il faut cinq à six douzaines d'Oeufs, & un Posson de Leveure claire, ou moins si elle est

espoisse ; pour faire le Levain, vous destremperez avec Eau fort chaude (que l'on y puisse seulement durer la Main) un Littron de la Farine avec la Leveure, & vous le mettrez dans une jatte, pour le laisser revenir l'espace d'une Heure ; pendant lequel tems vous détremperez le reste de la Farine avec les Oeufs ; & au bout de l'heure, vous la meslerez avec son Levain ; y adjoustant un quartron de Sel, avec trois livres de bœure frais, fondu comme pour le Pain benist ; vous fraiserez bien la Paste avec le talon de la paulme de la Main, ou la mettrez sous la broyoire, ou au moins sous le rouleau ; puis vous façonnerez les eschaudez ou Cornuaux, & les bassinerez dans Eau presque boüillante, & promptement ; ils paroistront cõme s'ils flottoient sur l'Eau ; quand vous les aurez plongez deux ou trois fois, vous les retirerez de l'Eau chaude, avec quelque grande Escumoire, les jetterez dans l'Eau fraische, & les

retirerez promptement, les mettant esgoutter sur une Claye une ou deux heures; apres quoy vous les rangerez dans un Panier sur une Serviette blanche pour les porter à la Cave; ils s'y garderont en Esté au moins quatre jours sans se gaster ny aigrir, où vous en pourrez prendre ce qu'en aurez de besoin, pour mettre cuire au Four doux.

Eschaudez au Bœure.

CHAPITRE XIX.

A Vn boisseau de Farine il faut six livres de bœure frais, & un quartron de Sel; faire le Levain avec un Posson de Leveure, & se gouverner cõme pour ceux aux œufs, les broyant encore plus.

Au Sel & à l'Eau.

CHAPITRE XX.

LE bœure reſervé, vous les ferez comme les precedens.

Les CRAQUELINS ſe font de la meſme Paſte des Eſchaudez au Sel, & s'eſchaudent & baſſinent de meſme, on leur dõne la figure d'une eſcuelle ſans bord: quelques-uns ſe ſont aviſez de prendre des Craquelins tous cuits, & les mettre dans l'Eau tiede, tant qu'ils ſoient bien amolis, apres quoy ils les jettent dans l'Eau fraiſche, puis les retirent, les ſechent bien dans une ſerviette, les font frire à la Poeſle comme des Soles, & diſent qu'ils leurs ſemblent auſſi bons, mais j'ay peine à me ranger de leur avis; c'eſt pourtant un petit mets, qui peut paſſer dans ſon déguiſement, quand on manque de Poiſſon; De cette meſme Paſte auſſi on fait des petits oyſelets, tortillons

poupées, & autres figures.

Gasteaux Mollets.

CHAPITRE XXI.

FAut prendre un Formage mol, demye livre de bœure frais, presque un litron de Farine, & Sel à proportion; destremper le tout ensemble avec Eau froide, faire un essay pour recognoistre ce qui y peut manquer, façonner les Gasteaux sur du papier bœuré, les dorer & cuire au Four.

Gasteaux d'Estampes ou fraisez.

CHAPITRE XXII.

FAut destremper un Boisseau de fleur avec de la Cresme de laict sans aucune goutte d'Eau; laquelle Cresme vous battrez assez long-tems avec la Main auparavant que de la mesler dans la Farine; puis vous y met-

trez huit livres de bœure, & un peu de formage mol, faudra tenir la Paste un peu ferme, la bien fraiser, faire essay, façonner les Gasteaux, les dorer, & les cuire.

Gasteau de Milan.

CHAPITRE XXIII.

POur un boisseau de fleur de Froment, il faut prendre huit à neuf livres de bœure, & trente œufs, desquels vous osterez six blancs; destremper le tout avec laict froid en le maniant fort peu; puis l'estendre avec le rouleau, & plier la Paste comme une serviette (c'est à dire) les deux bouts en dedans, juste à juste, puis par la moitié; & la r'estendre & replier jusques à quatre fois de la mesme façon; en prendre un essay, & le mettre au four pour en gouster, s'il paroist trop fin, replier la Paste encore deux fois de mesme que les premieres, façonner le gasteau & le cuire.

Gasteau Verolé.

CHAPITRE XXIV.

IL faut prendre de la mesme Paste du gasteau de Milan, l'estendre un peu platte; & avant que de le cuire, mettre dessus des petits loppins de Formage fin & de bœure.

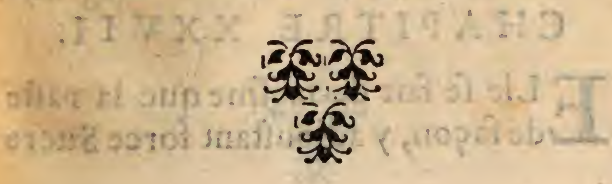
Paste de Fueilletage.

CHAPITRE XXV.

PRenez douze œufs, & un boisseau de fleur de Froment, destrempez les d'Eau froide avec une seule Main fort legerement, & que la paste soit bien molette; puis vous la peserez, & la laisserez reposer un peu de tems, apres quoy vous l'estendrez avec la Main de l'espoisseur du doigt seulement; & y mettrez aussi pesant de bœure que vous aurez trouvé de paste,

lequel vous manierez bien pour l'amollir, & l'applatirez ſur la paſte, la couvrant égallement par tout; ce qu'eſtant fait, vous la plierez en trois comme une ſervietre, & rabbatrez les deux bouts de la largeur de deux doigts ſeulement, il ſuffira que le bœure ſoit enfermé; puis vous la tirerez ſous le rouleau, luy donnant les autres plis comme au gaſteau de Milan, & la gouvernerez de meſme, tant à l'eſſay qu'à la cuiſſon.

De cette paſte vous en taillerez des Eſchaudez en Lozenges, des Biſcuits, (que glacerez de Sucre pour faire un plat de Four à la legere, & qui paroiſſe) des Gaſteaux de telle figure que vous voudrez, des Bandes ou Fleurons de toutes figures pour garnir les pottages, & autres plats, où vous jugerez qu'ils ſeront les plus convenables.



Paſte de façon à faire Tartes.

CHAPITRE XXVI.

A Vn Boiſſeau de fleur, vous y mettrez ſix livres de bœure, & vingt œufs, vous deſtremperez le tout avec Eau froide, puis vous la fraiſerez promptement, la ſerrerez dans un linge blanc, & la porterez en lieu frais pour en prendre au beſoin quand vous voudrez faire des abaiſſes de Tartes. Vous notterez que dans toutes les paſtes il faut toûjours un quartron de Sel à chaque boiſſeau de Farine; & ſi le bœure eſt ſalé il n'y en faut que demy quartron.

Paſte Royalle.

CHAPITRE XXVII.

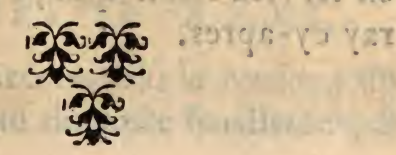
ELle ſe fait de meſme que la paſte de façon, y adjouſtant force Sucre

en poudre, & de cette Paste se font presque toutes les abaisses de Tourtes de confitures, si l'on ne veut faire la despence de prendre de celle de Massepan.

Paste bize pour la Venaison.

CHAPITRE XXVIII.

IL faut à un boisseau de Farine de Seigle ou de Bled bien bis, deux livres de bœure, & un quartron de Sel, ou si le bœure est salé, il n'y en faudra que demy quartron; vous la destremperez avec Eau, & la serrerez en lieu frais, si vous ne l'employez à l'instant mesme: beaucoup de gens n'y mettent point de Sel, à cause que cette Paste est si bise que l'on n'en peut manger.



Paste fine pour Liévres, & autres chairs.

CHAPITRE XXIX.

AVn boiſſeau de fleur de pur Froment, il faut cinq livres de bœure, & le quartron de Sel à l'ordinaire du boiſſeau de fleur, ou moitié le bœure eſtant ſalé, faire la deſtrempe & la garder comme la biſe.

I'aurois bien mis icy toutes les ſortes de Paſtez, & la maniere de les faire; mais je me ſuis reſervé d'en traitter en leur lieu qui ſera aux Chapitres des Chairs & Poiſſons, d'autant que j'aurois eſté obligé de le repeter, ce qui auroit eſté inutile; je me contente ſeulement de vous dire les compoſitions des diverſes paſtes, afin que vous vous en ſerviez ſelon que je vous inſtruiray cy-apres.

Farce au Formage pour Tartes.

CHAPITRE XXX.

PRenez autant de Formage mol que de fin, une livre de bœure frais, huit œufs, desquels vous osterez la moitié des blancs, & demy litron de fleur ; vous destremperez bien le tout avec Eau froide, en suffisante quantité, puis en ferez l'essay ; si vous la trouvez trop fine vous y adjousterez de la Farine; si elle est trop forte remettez-y du bœure avec de l'Eau : Pour en faire une Tarte, vous formerez une abaisse de paste, de façon que vous laisserez un peu hasler pour l'affermir avant que de l'emplir de cette Farce.

Talemouse bien delicate.

CHAPITRE XXXI.

VOus tirerez sous le rouleau un morceau de paste fueilletée que

formerez en rond, au milieu duquel vous mettrez de la farce au Formage, & fermerez vostre Paste par le haut, luy faisant trois cornes, qui est la figure de la Talemouze ; vous en laisserez pourtant quelque peu paroistre au milieu, qui ne sera pas enfermée, afin qu'elle bouffe au Four, & prenne couleur en cuisant.

Ratons.

CHAPITRE XXXII.

ILs se font en tirant un morceau de paste de façon en rond, & estendant par tout le dessus de la Farce de Formage ; puis on les met cuire dans le Four, & on les sert bien chauds.

Farce de Cresme.

CHAPITRE XXXIII.

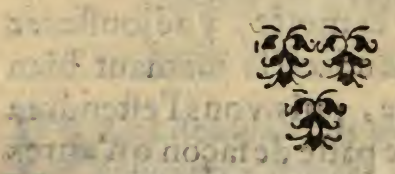
DAns demy litron de fleur, vous deslayerez quatre œufs ; estans bien

bien incorporez avec la farine, vous y adjousterez encore quatre autres œufs, les mettant l'un apres l'autre à mesure que vous deslayerez ; puis vous mettrez une pinte de laict sur le feu ; & quand il commencera à boüillir, vous verserez dedans petit à petit l'appareil cy-dessus dit, en remuant continüellement de crainte qu'il ne brule ; & y adjousterez un quartron de bœurre frais, & une pincée de Sel; puis vous ferez cuire cette farce un peu moins de demy quart d'heure, la remuant continüellement avec la Gasche, de crainte qu'elle ne brule ; estant cuite, vous la verserez dans un bassin d'Estain, la laisserez bien refroidir, la porterez à la Cave, & la couvrirez bien, elle s'y gardera au moins six jours sans s'aigrir.

Pour l'employer, vous en taillerez un morceau à la motte, y adjousterez le Sucre en poudre, le maniant bien avec la Gasche, puis vous l'estendrez sur l'abaisse de paste de façon qu'aurez

laiſſée au haſle quelque tems, & vous l'enjoliverez de bandes de la meſme paſte, ou de celle de fueilletage, la ſucrant un peu par deſſus; & apres que l'aurez fait cuire vous la ſucrerez encore, degoutant par deſſus de l'Eau de rozes diſtilée.

Dans une meſme abaiſſe, vous y pourrez mettre de la farce de Creſme d'un coſté, de celle de formage de l'autre, des fruicts confits ou à confire de toutes ſortes, des tranches de pommes & autres, les aſſaiſonnant de Sucre, Canelle, eſcorce de Citron, & autres bons ingrediens; les tranches de pommes ſeront miſes par lits, & faudra poudrer de Sucre à chaque lit, afin qu'elles ſoient bien confites, vous diſtinguerez les differences avec des baſtons de paſte en compartimens.



Farce de Darioles, & Flans.

CHAPITRE XXXIV.

IL faut destremper un litron de Farine avec quatre œufs, puis y adjouster une pinte de laict, & du Sel a discretion; les abaisses seront de paste de façon, & les faudra placer dans le Four toutes vuides, l'on mettra l'appareil dans uu pot de cuivre qui s'amanche au bout d'un baston, lequel a un Thuiau ou bec pour verser dans les abaisses.

Les Flancs se font de la mesme sorte excepté qu'il y a plus de Farine.

Tourte de Moesle.

CHAPITRE XXXV.

PRenez un quartron de belle graisse de Bœuf, bien blanche, de laquelle vous osterez toutes les peaux,

& gros comme le poulce de bon lard frais ſalé ; vous les hacherez enſemble fort menu, puis vous ferez fondre un petit morceau de bœurre frais, que mettrez dans un plat avec le hachis; apres quoy vous y adjouſterez de l'eſcorce de Citron confite, que billeterez, (c'eſt à dire que vous couperez en petits morceaux) quatre jaunes d'œufs, fort peu de Farce de Creſme de la façon que j'ay dite cy-devant, ou au deffaut vous prendrez de la Creſme cruë; un peu d'Eſpice (dont je vous enſeignieray la compoſition cy-apres;) ſi vous avez des Amandes pilées comme pour le Maccaron, vous y en mettrez environ la valeur d'une douzaine avec un bon demy quartron de Sucre, & vous deſlayerez bien le tout enſemble dans un baſſin d'Eſtain avec la Gaſche de bois; puis vous foncerez la Tourte dans une Tourtiere de cuivre avec de la Paſte de fueilletage, qu'aurez tirée ſous le rouleau, (ſans bœurer la Tourtiere) apres vous l'em-

plirez de cette Farce; eſtant à demye cuite, vous la poudrerez de beaucoup de Sucre par deſſus, & y degoutterez de l'Eau roſe pour faire la Glace, (le tout ſans la tirer qu'à l'entrée du Four,) puis vous la remettrez achever de cuire, & la ſervirez la plus chaude que vous pourrez.

Doze des Eſpices pour toutes ſortes de Paſticerie & Cuiſine.

CHAPITRE XXXVI.

PRenez trois quartrons de Poivre, Zingembre un quartron, cloud de Girofle, muſcade & Canelle de chacun une once; faut bien battre le tout, & le paſſer par le Tamis delié, puis y adjouſter cinq livres de Sel battu, & meſler le tout enſemble; cette compoſition eſt bonne à toutes ſortes d'aſſaiſonnemens ſans en excepter aucun; & pour ceux qui n'ayment pas l'Eſpice, il n'y faut mettre que la moi-

tié de ce que vous y mettriez, & recompenser l'assaisonnement d'encore autant de Sel que vous y en aurez mis.

Tourtes d'Herbes.

CHAPITRE XXXVII.

IL faut prendre des Espinars, Poirée, Arroche, & autres herbes semblables; les éverdumer, (c'est à dire les faire un peu parboüillir dãs l'Eau,) puis les tirer, les mettre égouter, les bien hâcher sous les Cousteaux, & y adjouster le bœure, les œufs, la Cresme en farce, ou paste de Maccaron, l'Escorce de Citron & l'Espice comme à la Tourte de Moesle; faire tout cuire ensemble dans un Poeslon, retournant souvent avec la Cueillere crainte de bruler, puis vuider cette farce dans un plat pour refroidir; pendant quoy, vous foncerez la Tourte de paste de fueilletage, l'enjoliverez,

cuirez & glacerez comme la precedente.

Les Tourtes de Pommes en Marmelades, Prunes, Abricots, Coins, Melons, & autres, s'assaisonnent & façonnent de mesme.

Fueillentine.

CHAPITRE XXXVIII.

VOus prendrez du blanc de Chappon ou autre Volaille rostie que ferez hacher bien menuë; & y meslerez de la Paste de Maccaron cuite ou cruë, de la Farce de Cresme, de l'Escorce de Citron hachée bien menuë, ou broyée, avec le Sucre & les autres assaisonnemens cōvenables; puis vous prendrez de la paste de fueilletage, & en ferez deux avales ou abaisses; de l'une vous foncerez la Tourte, laquelle vous emplirez de l'appareil cy-dessus, & la couvrirez de l'autre abaisse, l'ayant poudrée de Sucre auparavant;

par apres vous la mettrez au Four; estant cuite, vous la retirerez à la bouche du Four, & la glacerez de Sucre avec blancs d'œufs foettez meslez ensemble, que vous estendrez dessus avec la Gasche; apres quoy vous la remettrez à l'entrée du Four pour cuire la Glace; & quand elle commencera à roussir, vous la tirerez & la servirez chaude.

Rissoles fueilletées.

CHAPITRE XXXIX.

LEs Rissoles de blanc de Volaille se font ou de la mesme composition que la Fueillentine, ou avec le hachis de Volaille, moesle de bœuf, les raisins de Corinthe, Pignons, ou Pistaches broyées, y mettant les Espiceries & Sucre en quantité; il faudra prendre de la Paste de fueilletage la plier comme pour un gasteau; l'estendre, & couper, mettre vostre appareil dessus, puis

puis l'enfermer de sa mesme Paste, la façonner, mettre au Four cuire & glacer comme la Fueillentine.

Pasté à l'Angloise.

CHAPITRE XL.

IL se fait de mesme que la Rissole, reservé que dans le hachis de Volaille, l'on y mesle ou le Porc frais, ou le gigot de Mouton, ou le Liévre, & autres chairs selon l'appetit d'un chacun.

Rissoles à frire.

CHAPITRE XLI.

ELles se font de blanc de Chappon haché avec moesle de Bœuf ou Graisse, & fort peu d'Espices ; la paste est de façon, & il les faut laisser un peu hasler ou secher à l'air, puis on les frit en Saindoux.

Les communes se font avec de la chair de Boucherie, & de la graisse de Bœuf.

Gasteau d'Amandes.

CHAPITRE XLII.

FAut prendre un Litron de Farine de pur Froment, un quartron d'Amandes pilées, un peu de Formage mol, trois jaunes d'œufs, une poignée de Sucre battu, de l'Escorce de Citron broyée sous le rouleau, un peu de Sel, & de la Canelle battuë; vous meslerez bien le tout ensemble, & en formerez le Gasteau, que mettrez au Four bien doux, sur du papier bœuré, à cause que le Sucre le feroit attacher au papier; puis vous le tirerez avant qu'il soit dur, car en refroidissant il durcira assez; estant bien refroidy, vous le glacerez comme les Rissoles de Chappon, & le remettrez au Four pour cuire la Glace.

Petits Choux & Poupelains.

CHAPITRE XLIII.

ILs se font avec des œufs dont vous osterez la moitié des blancs, fleur de pur Froment, formage mol, & Sel à discretion; vous en tiendrez la Paste molle, de laquelle vous façonnerez de petits plottons, & vous les mettrez au Four.

Les Poupelains se font de la mesme Paste, & se tirent fort plats, puis se mettent au Four sur du papier bœuré; estant cuits, on les couppe par moitiées, & on les trempe par dedans de bœure fondu bien clarifié, leur en donnant autant qu'ils en peuvent boire, puis on les poudre de Sucre, & on les remet au Four pour les secher; en les tirant on y degoutte de l'Eau rose, & on les rejoint, les poudrant encore de Sucre par dessus; puis on les sert promptement pendant qu'ils sont en

leur grande chaleur, car ils ſe ramolieroient par trop, s'ils eſtoient rechauffez.

On en peut faire de petits en coupant les petits choux par moitiées, & les mettant dans un plat ſur le rechaut avec de bon bœure frais; puis quand ils ſont bien imbibez, on les poudre de Sucre, & on y degoutte de l'Eau roſe, ou autre Eau de ſenteur.

DV VIN.

CHAPITRE XLIV.

LES Vins qui ſe boivent à Paris, y ſont apportez de diverſes Contrées, tant de la France, que des Pays Eſtrangers, chaque Canton en produiſant de differents gouſts & ſeves, Blancs, Dorez, Paillets & Rouges.

Ceux à qui les Frians donnent leur voix pour les plus naturels; & les plus

agreables par dessus tous, viennent de Bourgogne, & particulierement des environs de Chably, ce n'est pas pourtant qu'il n'y ait des Vignobles autour de Paris qui ne soient en estime; mais soit que le Climat ou que l'assiette y contribuent, les autres sont de beaucoup plus sevez & mieux fournis; les nostres paroissās menus aupres d'eux, quand ils sont confrontez par les Gromets.

Vin Paillet & tendre.

CHAPITRE XLV.

LA meilleure façon que l'on puisse donner au Vin, pour le faire excellent & paillet; est d'apporter les Grappes sans les meurtrir ou escacher, & les mettre tout d'un coup sur le Pressoir, les faire fouler, & en presser le Marc une fois seulement, sans le tailler; puis l'entonner à l'instant, emplissant les Tonneaux si haut, qu'en

boüillant ils jettent leur escume par dessus; & les remplissant souvent, afin qu'ils se nettoient bien de leur escume.

Vous pourrez faire des Pastez de de Terre grasse autour du Trou de la Bonde, pour empescher la perte de beaucoup de Vin qui se respendroit en boüillant; & si vous ostez la plus grosse escume à mesure qu'elle sortira, il ne sera si long-tems à boüillir.

Quand il sera en repos, vous le remplirez tout plein, & le couvrirez avec des fueilles de Vigne, & du Sablon par dessus pour le garentir de l'évent, jusques à ce que vous vouliez bondonner vos Tonneaux.

Vous observerez deux choses tres-necessaires, l'une de tenir toûjours le Vin bien couvert, car pendant qu'il est dans sa chaleur il est fort susceptible à prendre de l'évent; & l'autre, de ne le remplir que de Vin qui ait boüilly, à cause que le moust (ou Vin doux) le feroit recõmencer à boüillir.

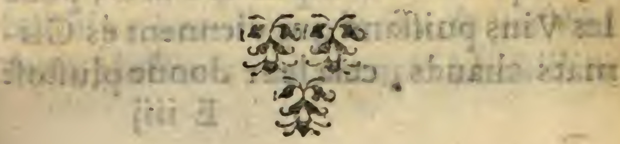
Si vous voulez faire une Cuvée entiere de Vin paillet, & qu'il ſoit tout égal, vous foulerez les Raiſins, & mettrez le clair dans la Cuve, avec le premier Vin de preſſoir que vous tirerez du Marc; & quand il voudra commencer à boüillir, & que ſon eſcume ſera montée, vous le retirerez par la Cane, & l'entonnerez, empliſſant vos futailles à trois doigts prés de la Bonde, & le couvrirez avec des Fueilles & du Sablon pour luy laiſſer paſſer ſa plus grande chaleur; puis vous le remplirez, comme j'ay dit cy-devant.

Cette maniere de faire du Vin égal eſt bonne auſſi pour oſter la plus grande partie de la Lie; mais je tiens que le Vin perd beaucoup de ſes Eſprits, en quoy giſt ſa bonté; car c'eſt une eſpece de fralatage, ou changement de Tonneau, qui diminuë, & affoiblit nos Vins d'autour de Paris; pour les Vins puiſſans qui viennent és Climats chauds, cela leur donne pluſtoſt

un agréement, d'autant qu'ils sont deschargez du plus grossier de leur Lie ou Fece.

Le Marc qui n'aura point esté taillé, sera mis avec le Vin que vous voudrez faire cuver, si vous n'en faites de la picquette à part, pour la boisson du commun; & pour la faire, vous y mettrez de bonne Eau, tant & si peu que vous voudrez que la piquette soit bonne, meslant bien dans la Cuve, où là elle s'eschauffera, & boüillira comme de franc Vin, mais non si promptement.

Le Vin le plus excellent se fait avec les Raisins qui meurissent de bonne heure, qui sont les plus doux au goust, & qui escachez dans les mains gluent davantage; le meilleur Raisin des environs de Paris, est celuy que l'on nomme franc Morillon, & en Bourgogne le Pinot.



Vin de Mere-goutte ou de Rosée.

CHAPITRE XLVI.

SI vous voulez tirer du Vin bien delicieux de vos Grappes, mettez les dans la Cuve ſans fouler, laiſſez les un peu mijoler, puis ouvrez la Cane ou Fontaine, & retirez le clair qui en pourra ſortir ſans fouler ; ce ſera le plus excellent de voſtre Vin, lequel n'aura que fort peu de couleur ; mais auſſi voſtre Cuvée en ſera moindre en bonté, d'autant que c'eſt le plus ſubtil eſprit qui en ſort.

Les Raiſins blancs qui meuriſſent de bonne heure, & qui ſont de bonne nature à faire du Vin ſec, peuvent eſtre meſlez avec les rouges, pour rendre les Vins encore plus paillets, ainſi qu'il ſe pratique à Beaune, Chably, Tonnerre, & aux environs, d'autant qu'ils luy donnent une pointe tres-agreable, qui chatoüille le gouſt plus ſenſible-

ment que les rouges tous ſeuls.

Du Vin ferme ou de garde.

CHAPITRE XLVII.

IL ſe fait en le laiſſant tant plus cuver, que plus vous le voulez ferme, mais on pourroit aller juſques à l'excez, & faire perdre au Vin toute ſa grace, qui luy eſt neceſſaire ; c'eſt pourquoy nous nous y gouvernerons ſelon les années, & ferons diſtinction des Complans ou eſpeces de Raiſins.

Pour les années, il s'en rencontre qui font les Vins plus rouges les unes que les autres ; ce que vous appercevrez dés en foulant les Raiſins s'ils teignent les jambes des Fouleurs, en ce cas là vous les laiſſerez moins cuver ; ſi au contraire les jambes des Fouleurs demeurent ſans ſe teindre, non plus que s'ils les avoient lavées dans l'Eau, alors vous luy donnerez de la Cuve plus long-tems.

Quand la Vigne ne ſe dépoüille point de ſes fueilles, mais qu'elle demeure couverte juſques dans les Vendanges, les Grappes ſe font mieux deſſous, & prennent plus de couleur, que quand par ſechereſſe ou petites gelées, elle ſe dépoüille, & c'eſt ce qui fait que les Vins ſont moins chargez de couleur; à cauſe que le Soleil & l'Air deſſechent les Grappes ſans meurir ; ce qu'elle ne fait pas, quand elle demeure couverte, pourveu qu'elle ne ſoit point trop maigre, & qu'elle ait eu toutes ſes façons en ſaiſon.

Si vous voulez que les Grappes s'amoliſſent & ſe mettent bien en Vin; il faudra environ quinze jours avant la Vendange faire donner un labour à la Vigne, cette deſpence ſera recompenſée au double de ce que vous y aurez mis par le rapport que vous en tirerez.

Pour les Complans, ſi la Vigne eſt toute de franc Morillon, le Vin prendra beaucoup plus de couleur que ſi

elle eſtoit meſlée d'une infinité d'autres ſortes de Complans, deſquels aucuns ne rougiſſent point entierement.

La meilleure façon de faire le Vin cuvé, eſt qu'apres que vous aurez fait apporter les Grappes les plus entieres qu'il ſe pourra, que vous les faciez deſcharger dans une petite Cuve d'environ quatre à cinq Muids, que l'on les foule, & que l'on verſe à meſure le Clair dans la grande Cuve, puis eſtant bien foulées que l'on y jette auſſi le Marc; & ainſi recommencer, tant que voſtre Cuve ſoit pleine à ſix pouces pres du bord pour le laiſſer hauſſer dans la force de ſon boüillon ſans repandre; quand il ſera bien levé, vous ferez un trou de Guiblet dans le milieu de la Cuve entre deux Cercles, & gouſterez s'il tient de la Cuve, (c'eſt à dire s'il a perdu ſa douceur) en ce cas vous le retirerez, & l'entonnerez dans les Vaiſſeaux, en mettant à chacun autant du premier retiré comme du pied de Cuve, pour les égaler, & y

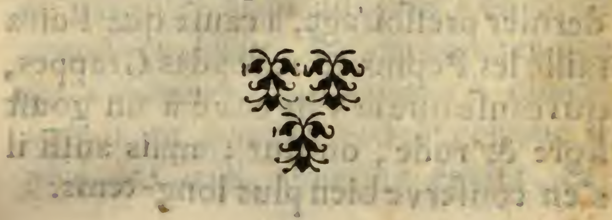
laiſſerez du vuide ſuffiſant pour y couler ce qui ſortira du Marc quand vous le ferez preſſer, qui ſera le pluſtoſt que vous pourrez, ſans le laiſſer eſchauffer ny aigrir dans la Cuve.

Il y en a qui ſe contentent de retirer leur Vin quand l'Aiſne eſt montée, & que le Vin peut ſeulement couler par la Cane ſans s'arreſter, craignant de luy donner trop de Cuve ; & de couleur, ne ſe ſoucians pas s'il a encore ſa douceur ou non ; mais ils gaſtent leur Vin, car ils en rompent le fumet qui fait fermenter le Vin, & cela eſt cauſe qu'il a un gouſt mollaſſe qu'il garde toûjours ; il vaudroit mieux qu'il fut fait ſur le Preſſoir, que d'avoir eſté mis pour Cuver, & ne luy laiſſer faire ſon effet.

Vous ne mettrez dans le bon Vin le dernier preſſoirage, à cauſe que l'on a taillé les Pepins & rafles des Grappes, qui cauſe que le Vin cuvé a un gouſt âpre & rude, ou dur ; mais auſſi il s'en conſerve bien plus long-tems.

Les Vignes qui ſont maigres & claires, (c'eſt à dire, auſquelles on ne met que fort peu de Fumier, & qui ne ſont pas plantées à la moitié de ce que la Terre pourroit porter) font le Vin plus puiſſant, & plus haut en Seve, que celles qui appartiennent à de bons Meſnagers qui les fument, & font foſſiller ſouvent; mais auſſi en recompence, ils en recueillent au double ou quadruple plus que les autres.

Ceux qui ont beaucoup de Vignes, font de meilleur Vin que les pauvres Vignerons, qui n'ont autre commodité pour fouler que des petits Cuviers, où ils patroüillent le peu de Vin qu'ils recueillent; & dans ce reverſage & tripotis en abbreuvant leurs Cuviers, ils diſſipent les plus ſubtils & meilleurs eſprits de leur Vin.



Du Vin blanc.

CHAPITRE XLVIII.

LE meilleur complant de raiſins blancs pour faire le Vin ſec, c'eſt le Meſlier, la Beaune, & le Fromentier; les francs Muſcats, Muſcadets, Genetins, Chaſſelats, & autres qui ont le Grain plus charnu, ſont bons à faire les Vins doux & Bourus.

Pour faire le Vin ſec, il faut cueillir le Raiſin blanc à l'iſſuë de la Vendange des rouges, le fouler dans une Cuve qui ne ſerve qu'aux blancs, & laver bien le Preſſoir avāt que d'en preſſer le Marc, de crainte qu'il ne prenne quelque teinte du rouge; puis jetter tout dans la Cuve, & le laiſſer boüillir juſques à ce qu'il ait perdu ſa liqueur ou gouſt de Mouſt, comme j'ay dit au Vin cuvé; ce Vin ſera bon à remplir les Vins rouges, il leur donnera la pointe ou la vigueur qui les fait

tant estimer des Marchands; ils seront bons aussi pour les Taverniers qui dõnent de la Cuvée de deux, (c'est à dire qui meslent le Blanc avec le Clairet) d'autant que tels Vins s'esclaircissent, se purifient, & se rendent bien naïfs, pour faire les agreables Vins Paillets.

Pour les Vins doux, Bourus, & qui ont de la liqueur; il ne les faut vendanger qu'aux premieres gelées, & quand la fueille chet, ils en sont beaucoup plus forts, & mieux nourris que les vendangez de bonne heure, qui de necessité ont toûjours de la verdeur.

Ces Vins ne veulent point cuver pour estre excellens, mais estre faits comme les Paillets; & si vos Futailles sont bien fortes, le plustost que vous les pourrez bondonner est le meilleur, car il se dissipe moins d'esprits.

Pour donner un goust de Muscadet à du Vin blanc, il faut mettre quinze ou vingt grains de graine de grande Orvalle, ou *Orminum*, lesquels vous enfermerez dans un petit sachet bien long

long, & le laiſſerez pendre dans le Tonneau, pour le retirer quand voſtre Vin aura aſſez pris de gouſt, qui ſera ſept ou huit heures apres.

Les Allemans pour conſerver la bonté de leurs Vins blancs de Rhein enſouffrent leurs Tonneaux auparavant que de les entonner; ce qu'ils font en mettant dans leurs Tonneaux par le trou de la Bonde, un linge blanc de ſix poulces de long, ſur trois ou quatre de large, lequel eſtant enſouffré, le laiſſent pendre attaché à un cloud, puis ils l'allument; en bruſlant, il parfume ſi abondamment tout le Tonneau, qu'il ſe ſuffocque de ſa fumée, & s'eſteint de luy meſme; alors faut bien boucher le Tonneau, pour le faire parfumer par tout, puis retirer ce qui reſte du linge bruſlé, pour entonner le Vin promptement, & le couvrir comme cy-deſſus, avec Fueilles & Sablon; Lors qu'il aura boüilly, le faudra bien bondonner, & au bout de dix jours il ſera clair; ſi vous roulez le

Tonneau deux ou trois tours, il se fera Bouru, & s'y conservera jusques en Iuin, auquel tems il s'esclaircira derechef, mais il le faudra boire promptement.

De la garde des Vins.

CHAPITRE XLIX.

POur conserver les Vins dans leur bonté, il faut que les Futailles n'ayent aucun goust de fust, ou de moisi, ou d'autre mauvaise odeur; que les Caves soient fort fraiches en Esté; que les portes, Fenestres, & Soupiraux, en soient petits pour conserver la fraicheur, mesme il faudra les boucher entierement pendant les grandes chaleurs; qu'elles soient éloignées du grand bruit, comme de Cloches, Charoys, Forgerons, & autres; loing aussi de toutes mauvaises odeurs, comme Latrines, Esgous, & autres infections; en tenir toû-

jours les portes fermées, & n'y hanter qu'au ſujet du Vin; eſtre bien ſoigneux qu'elles ſoient ſouvent baliées, qu'il n'y croupiſſe ny eau, ny Vin répandu, & tenir toûjours les Vaiſſeaux bien pleins, ne les perçeant & gouſtant qu'en la neceſſité.

Quand vous les remplirez, qui ſera tous les deux Mois, choiſiſſez toûjours du meilleur pour le rempliſſage, & qu'il ſoit un peu plus ferme que ce que vous remplirez; ſi vous n'en avez pas beaucoup à remplir, vous prendrez de celuy que mettrez en perce, & des auſſi-toſt que vous y aurez mis la Canelle ſans attendre qu'il ſoit au bas ou en évent.

Au tems que la Vigne eſt en fleur, & lors que les Raiſins commencent à prendre couleur, il n'y faut aucunement toucher.

Vous ferez boire les plus foibles & debiles les premiers, reſervant les fermes pour les derniers.

Pour tirer le Vin, vous ne luy don-

nerez point de vent s'il se peut; si vous estes obligé d'en tirer beaucoup, vous percerez un trou de Guiblet prés du Bondon, mettrez dans ce trou un gros grain de Sel, un morceau de Papier, & une poignée de Sablon par dessus, sans vous servir d'un fosset qui se peut oublier à fermer par mesgarde, par lequel le Vin répandroit, ou prendroit de l'évent.

Quand vous cesserez de tirer à un Tonneau, soyez soigneux de le bien boucher, jusques à ce que vous le vouliez defoncer & oster la Lye, car l'air le feroit moisir & empuantir, le gastant entierement, & le rendant incapable d'y pouvoir mettre du Vin sans qu'il se gastât; les Lyes seront mises toutes ensemble dans l'un des Tonneaux, pour estant reposées, en tirer ce qui y peut rester de Vin, qui vous servira à mettre dans le Vinaigre, ou à cuire le Poisson.

Vous pourrez adjouster à la bonté du Vin, beaucoup d'ingrediens qui

servent à l'odeur & au gouſt; comme du jus de Framboiſes, de l'Eau de Vie, du Sel quand le Vin bout dans la Cuve, y en mettant une livre peſant pour chaque muid; des Peaux d'Orenges ſeiches, de la Canelle, du Cloud de Girofle, & autres; leſquelles drogues vous mettrez dans un petit Sachet de linge long comme le doigt, qui ſera attaché à un cloud, & pendra dans le Tonneau ſans toucher au Vin; de la graine de grande Orvalle, ainſi que j'ay dit cy-devant, pour luy faire ſentir le Genetin, & encore une infinité d'autres meſlanges, inventez par le Caprice des hommes; mais tous ces ragouſts ne font que déguiſer le Vin, ſans en augmenter la bonté.

Si vous voulez prendre une Pinte de bonne Eau de Vie rectiffiée, & y mettre infuſer au Soleil autãt de Framboiſes bien meures, puis au bout de huit jours eſpreindre les Framboiſes, & paſſer le tout, le mettre dans une bouteille de verre, la bien boucher, &

garder cette liqueur; Quand vous vous en voudrez ſervir, il faut en degoutter un peu dans une bouteille, & la retourner de tous coſtez, afin qu'elle ſoit parfumée de ce bon gouſt, puis emplir la bouteille du Vin ordinaire pour eſtre beuë à l'inſtant.

Quand le Vin a de l'évent, ou quelque autre mauvais gouſt; vous luy en diminuerez beaucoup, ſi vous le ventouſez en prenant un Pain tout ſortant du Four, lequel vous ouvrirez, & en mettrez la moitiée ſur le trou de la Bonde; ce Pain chaud attirera la mauvaiſe qualité du Vin.

Les grandes Chaleurs & Tonnerres ſont extrémemét contraires aux Vins, particulierement aux Paillets, & les font tourner, ſurmonter, pouſſer, cononer & aigrir, s'ils ne ſont dans de bonnes Caves bien profondes, dans leſquelles le Vin ſe gardera long-tems, s'il a eſté façonné avec grande propreté; & pour preuenir en quelque façon cette perte & dechet de Vin, il faudra

ſur chaque Tonneau mettre un Barreau ou quelque autre groſſe piece de Fer; d'autant qu'il y a une certaine vertu naturelle dans le Fer qui reſiſte aux Tonnerres & grandes Chaleurs.

Quand la Cave eſt bonne, les Vins Paillets ſe couvrent; c'eſt à dire qu'ils ſe chargent & prennent plus de couleur, qui eſt un treſbon ſigne au Vin; mais au contraire, quand il pâlit & ſe trouble, c'eſt ſigne qu'il ſe veut gaſter, c'eſt pourquoy on ne le doit garder, mais le faire boire promptement.

Des Rapez.

CHAPITRE L.

POur eſclaircir promptement le Vin, on ſe ſert d'un Rapé fait avec des Copeaux de bois de Heſtre ou Fouteau bien ſec, & tirez les plus longs que l'on pourra, avec la Varlope d'un Menuiſer; leſquels vous laiſſerez tremper l'eſpace de deux jours.

dans de l'Eau, la rechangeant deux fois au moins par jour; puis les égouterez & secherez bien auparavant que de les mettre dans le Tonneau par le trou de la Bonde; le Vin s'esclaircira en peu de tems, & abbatra de sa verdeur s'il en a trop; ce lavement de Copeaux dans de l'Eau, n'est à autre fin que pour oster le goust du bois que le Vin prendroit; un Minot de Copeaux sans fouler suffira pour un demy muid de Vin.

L'on tient qu'en mettant un plein plat de Sel sous un Tonnean de Vin, qu'il aide beaucoup à le faire esclaicir.

L'on fait aussi une autre sorte de Rapé avec du meilleur Raisin, en prenant des plus belles Grappes, & coupant toutes les petites queuës prés des Grains sans les crever ou égrainer, & en emplir le Tonneau tout plein avant que de l'enfoncer du dernier bout, si l'on ne se veut donner la patience de les mettre par la Bonde, puis y verser de bon Vin au sortir de la

Cuve,

Cuve, & le laisser boüillir, l'emplissant, & couvrant comme j'ay dit.

Les Taverniers qui vendent au pot, & debitent beaucoup, ont toûjours de ces deux sortes de Rapez chez eux, celuy de Copeaux pour esclaircir le Vin, & celuy de Raisins pour fournir toûjours aux achepteurs du Vin d'un mesme goust ou boitte; leurs Copeaux sont tirez au gros Rabot, & sont plus forts que ceux que le Bourgeois mettra dans quelques petites pieces de Vin nouveau pour estre promptement en boitte; mais ceux à qui il en faut toute l'année, à cause du grand debit, ils en ont plusieurs qui ont esté remplis de ces gros Copeaux, avant que d'estre enfoncez du dernier bout, & s'en servent de cette maniere, qui est que deux ou trois jours apres que leur Vin est encavé, & que la plus espoisse Lye est décenduë, ils percent leur Vin, & l'entonnent dans leur Rapé de Copeaux, qui acheve de l'esclaircir en bien peu de tems.

A meſure que ces Rapez ſe vuident ils les rempliſſent, à cauſe que les Copeaux ne s'en porteroient pas ſi bien, s'ils les laiſſoient long-tems en vuidange.

Quand ils s'apperçoivent que leurs Rapez ſont trop long-tems à eſclaircir le Vin, ils jugent qu'ils ſont trop pleins de Lye ; alors ils les deffoncent & lavent bien les Copeaux dans de l'Eau pour oſter toute la Lye, puis les mettent égouter, & les relavent dans du Vin clair pour les réenviner ; apres quoy ils les font remettre dans leurs meſmes Tonneaux bien lavez, puis s'en ſervent comme auparavant ; ces Rapez ſont toûjours de meilleurs en meilleurs juſques à ce que les Copeaux ſe briſent en fort petites pieces, qu'il faudra oſter, & des plus longs en continüer vos meſmes Rapez de deux ou trois n'en faiſant qu'un bon.

Aux rapez de raiſins ils n'y mettent que du Vin bien clair, & les rempliſſent journellement, parce que l'v-

ſage de ces Rapez, n'eſt à autre fin que pour entretenir toûjours leurs Chalans d'une meſme boitte.

Les Religieux Mandians à qui l'on aumône du Vin, le mettent ſur ces ſortes de Rapez pour le rendre tout d'un gouſt, quoy qu'il ſoit provenu de diverſes ſortes de Vins.

Ces Rapez ſe doivent tous les jours remplir à meſure que l'on en tire ſans les laiſſer en vuidange, car ils ſe gaſteroient.

Ces ſortes de Rapez auſſi ſont meilleurs la ſeconde année que la premiere.

Du Vinaigre.

CHAPITRE LI.

VOus ſerez curieux d'avoir toûjours chez vous un Baril de bon Vinaigre bien fort ; lequel vous mettrez en lieu chaud, & le remplirez à meſure que vous en tirerez (pour le conſerver toûjours en ſa bonté) avec

des restes de Vin, ou de Bassieres, que serez chauffer avant que de les mettre dans le Baril, afin qu'il s'aigrisse plus promptement ; vous y en mettrez peu à la fois, de crainte que la grande quantité n'adoucit tout ce qui seroit dans le Baril, & vous laisserez un trou au Baril pour luy donner de l'évent.

Si vous le voulez faire ROZAT; il faudra prendre des ROses quand elles cõmencent à s'épanoüir, & les éplucher ostant tout le vert, graines, & paillettes jaunes qui sont dedans ; comme aussi les bouts des fueilles qui les attachent à la queuë, lequel n'est pas rouge ; de ces fueilles vous en emplirez une bouteille de verre, qui ne sera couverte d'ozier, si ce n'est de bien peu par bandes ; laquelle estant pleine, vous mettrez au grand Soleil, l'attachant contre un mur, pour avoir plus de reflexion, luy mettant le goulet en-bas, afin que le peu d'humidité qui s'évaporera des ROses en puisse estre separé, (autrement le Vinaigre

ſe gaſteroit) & vous la retournerez & ſecoüerez de tems en tems pour ſecher les roſes au mieux que vous pourrez; eſtant deſſeichées, vous emplirez la bouteille de bon Vinaigre, & l'aromatiſerez avec du Cloud de Girofle, Canelle, Muſcade, & autres bons parfums de Bouche.

Il ſe fait d'excellent Vinaigre blanc avec de la fleur de Vigne; & pour la recueillir, il faut au tems que la Vigne eſt en ſa plus forte fleur mettre des ſerviettes ſous les Seps, & les fleurs ſe trouveront deſſus; il en faudra prendre environ une poignée, la faire ſecher dans la bouteille comme les roſes, & l'emplir de bon Vinaigre blanc, la bien boucher avec de la Cire, & la mettre infuſer au Soleil juſques à la fin des jours Caniculaires.

Les roſes Muſcates, ou blanches communes, de fleurs d'Orenges, de Citron, de Iaſmin, de Sureau, d'œillets, & autres bonnes fleurs mangeables, ſeront auſſi preparées de la meſ-

me façon, pour en faire du Vinaigre de divers gousts.

Si vous y voulez mettre des gousses d'Ail ou d'eschalottes, il faudra les mettre vn peu fanir au Soleil avant que de les faire entrer dans la bouteille, elles donneront au Vinaigre vn goust bien relevé, mais il y en faut peu.

Du Verjus.

CHAPITRE LII.

IE ne sçache autre soin à du Verjus pour l'entretenir bon, que quand il sera dans le Tonneau, d'y mettre à chaque muid une livre de gros Sel, & le tenir toûjours bien bouché.

La Bicane blanche, ou Bourdela est le meilleur Raisin à faire Verjus.

Vne Fontaine ou Chantepleure de bois est meilleure au Verjus & au Cidre qu'une de Cuivre, d'autant que par leur acrimonie ils la mangent en peu de tems.

De l'Hypocras.

CHAPITRE LIII.

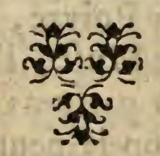
L'HYPOCRAS se doit faire avec de bon Vin vieil bien conditionné ; vous en prendrez tant & si peu que vous voudrez, & y mettrez autant de livres de Sucre, qu'il y aura de pintes de Vin, avec de bonne Canelle en baston ; vous mettrez infuser cette composition sur des Cendres chaudes, dans des Terrines, la remuant par fois ; puis vous la coulerez par la chausse de drap, pour la bien clarifier, & l'Hypocras sera fait.

Quelques-uns le clarifient avec des Amandes douces, un peu escachées dans le Mortier, & y adjoûtent le Zinzembre, le Poivre, le Girofle, la Coriandre, le Musc, l'Ambre-gris, & autres bons parfums ; mais le plus simple que l'on le peut faire, est le plus naturel ; toutefois, pour le mus-

quer ſimplement, vous mettrez deux grains de Muſc dans un peu de Cotton, lequel vons pendrez à un filet au bout de la Chauſſe, afin que l'Hypocras en coulant, tire le parfum du Muſc.

Si vous faites l'Hypocras avec du Vin nouveau, il y faudra mettre beaucoup plus de Sucre, que ſi c'eſtoit de bon vieil.

Vous pourez faire de l'Hypocras en un inſtant, avec de l'eſſence de Canelle, du Vin, & du Sucre; vous pourez auſſi y adjouſter, de toutes les eſſences agreables au gouſt; comme Anis, Fenoüil, Canelle, Giroffle, & autres; Si vous voulez vous ſeruir d'Eau, au lieu de vin, il ne laiſſera pas d'eſtre bien agreable.



Du Rossolis, Populo, Aigre de Cetre, Malvoisie, & autres Boissons precieuses.

CHAPITRE LIV.

TOutes ces Boissons, (& infinies d'autres, que chacun peut inventer selon sa fantaisie,) sont composées de Sucre fin, de bonne Eau de Vie, ou esprit de Vie, de jus de Citron & Orenge aigres & doux, de Vin d'Espagne, Essences de Canelle, Giroffle, Muscade, Anis, Fenoüil, Coriandre, & autres bons esprits bien rectifiez; desquels vous composerez des Boissons delicieuses; & vous leur donnerez tel nom que bon vous semblera, pour tromper la curiosité des excessifs en delicatesse; toutes lesquelles Boissons ou Sirops, vous mettrez infuser dans des bouteilles de Verre au Soleil ou devant le Feu, & les clarifierez avec les Amandes, Pistaches,

& blancs d'œufs foettez; les coulant par une Chausse à Hypocras; & pour les conserver, vous les mettrez dans des bouteilles que boucherez bien, avec le tampon de Liege, & la vessie de Pourceau, ou le Parchemin moüillé, & bien lié par dessus, de crainte que le plus subtil ne s'évapore; Pour cognoistre la bonne Eau de Vie, vous en mettrez dans une cueillere d'argent, puis vous y approcherez la Chandelle, ou un morceau de papier allumé, aussi-tost le Feu y prendra; si elle se consomme toute, elle est excellente; mais si le Feu s'esteint, c'est signe qu'elle n'est pas separée d'avec son phlegme; le bon Esprit de Vin se cognoist aussi en en prenant dans un verre, & le jettant en l'air; s'il s'évapore, & qu'il n'en retombe rien à Terre, c'est un signe de sa bonté; mais si au contraire on voit qu'il retombe & moüille la Terre, c'est une marque évidente qu'il a encore du Phlegme, & n'est pas assez rectiffié.

De l'Eau Clairette.

CHAPITRE LV.

ELle ſe fait en prenant deux pintes de bonne Eau de Vie, une livre des plus belles Ceriſes de Montmorency, auſquelles vous oſterez les queuës ſans les eſcacher; une livre de Sucre; demye once de bonne Canelle; & demye once de Cloud de Giroffle; vous mettrez le tout infuſer au Soleil, pendant les jours Caniculaires, dans une bouteille de verre, la bouchant bien avec la Cire ou Liege, & le parchemin moüillé; vous la renverſerez tous les jours, afin que le Marc ſe meſle bien pour communiquer ſes bonnes qualitez à l'Eau de vie; Plein une cueillere d'argent de cette Eau priſe à jeun eſt excellente contre le mauvais air en tems de Peſte, & une Ceriſe que vous tirerez de dedans la bouteille avec un fil d'Archail fait com-

me un Dard, pour mieux picquer & attirer la Cerise; Elle est bonne aussi pour les indigestions, cruditez, & colliques causées par froid; & pour augmenter les forces & le courage aux femmes quand elles sont en travail d'Enfant.

De la Limonade.

CHAPITRE LVI.

CEtte boisson est toute contraire aux precedentes; car au lieu que les autres eschauffent, celle-cy rafraichit; mais elle a ce desavantage qu'elle ne se peut garder que deux jours au plus dans sa bonté; Pour la faire, vous prendrez des dedans de Citrons, aigres & doux, desquels vous osterez les plus grosses peaux qui separent les graines; puis à mesure vous les jetterez dans de belle Eau claire, & adjousterez du Sucre en poudre, la quantité que vous jugerez y estre necessai-

re; y mettant auſſi un peu du Coriandre conçaſſée avec quelque peu de Canelle en Baſton que vous enfermerez dans un petit noüet de linge; vous laiſſerez infuſer le tout enuiron l'eſpace de demy jour, verſant & reverſant ſouvent d'un vaiſſeau dans l'autre, & preſſant les Citrons avec les mains; vous paſſerez cette Limonade à travers un linge ſans preſſer le Marc, & la coulerez dans des bouteilles; ſi vous voulez y adjouſter le Muſc & l'Ambre pour la rendre plus delicieuſe, à vous permis.

Vous en ferez auſſi avec les Orenges Bigarades, ou autres de la meſme façon qu'avec des Citrons; le jus de pommes de Capendu y ſera auſſi excellent, mais il la rouſſit.

Du Cidre.

CHAPITRE LVII.

LE Cidre ſe fait ordinairement avec des Pommes, des Poires,

& des Cormes, d'où il prend les noms de Pommé, Poiré, & Cormé; le meilleur & le plus fort est celuy qui se fait avec les Pommes les plus douces, & qui paroissent comme insipides au goust, tant qu'elles sont douces; chaque Contrée estime certaine espece de Pommes pour faire le meilleur Cidre; les unes le Hurluva, autres le Coqueret, & ainsi diversement.

Vous devez preferer les especes desquelles les Arbres chargent beaucoup, & dont les Pommes rendent quantité de jus, aux autres moindres; d'autant que c'est une boisson qui n'est faite que pour suppléer au defaut de Vin.

La Normandie qui pour la froideur de son Climat ne peut produire du vin, (si ce n'est en quelques petits endroits) est la Contrée où il se boit plus de Cidre qu'en tout le reste du Monde.

Pour sa façon, on amasse toutes les Pommes, tant celles qui tombent

d'elles-mesme que celles que l'on abat avec la gaule quand elles sont meures; & on les met en mijol dans des Greniers pour là les prendre, & en faire le Cidre à loisir; mesme jusques vers Pasque; & quand on le fait, on met les Pommes dans une Auge de bois qui est en rond, pour les faire escacher sous une Meusle, qui est tournée par un Cheval à qui on cache la veuë de peur qu'il ne s'estourdisse en tournant; & l'on y met tant & si peu d'Eau que l'on veut qu'il soit bon ou moindre, remuant les Pommes dans l'Auge à mesure qu'elles se pilent, avec des Paesles de bois, & un Rabot ou Rasteau fait exprés qui suit la Meusle, lequel est attaché au Levier, qui fait tourner la Meusle; estãt pilées, on les porte par boissselées sur la Mer du Pressoir, & à mesure on dresse la Motte avec du Foarre long pour entretenir & faire quelque liaison au Fruict escaché, afin de le dresser en Motte quarrée, mettant un lict de

Foarre, puis un lict de Pommes pillées, de quatre en quatre doigts d'époisseur, en croisant le Foarre de lict en lict; puis on charge le Pressoir avec des Aix, des bouts de Solives, & on luy donne l'Arbre pour en exprimer le jus.

Il y a cette difference du vin au Cidre, que c'est toûjours le meilleur du vin qui sort le premier du Pressoir, & au Cidre c'est le dernier.

Ce Marc apres qu'il sera bien pressé, vous le mettrez retremper dans des vaisseaux avec de l'Eau; & au bout de huit jours, plus ou moins, à vostre discretion, vous le represserez, luy donnant toutes ses façons necessaires pour tirer jusques à la derniere goutte, ce sera de la boisson pour le commun de la famille.

Si vous en voulez faire sans y mettre aucune goutte d'Eau, il sera tres-excellent pour traitter les amis.

Si le Cidre vous manquoit dans l'Esté, vous pourriez faire de la Pic-

cassе

casse avant la maturité des Pommes, en les cassant seulement, & les mettant dans un Tonneau par la bonde, ou le faisant renfoncer du dernier bout apres l'avoir emply, y mettant de l'Eau jusques à deux doigts de la bonde pour le laisser boüillir; à mesure que cette Piccasse se boira on la remplira d'Eau jusques à ce que l'on la trouve assez debile pour ne pouvoir plus estre remplie.

On laissera le Cidre long tems boüillir sans le bondonner, car il est beaucoup plus furieux dans son boüillon que n'est pas le vin.

Au defaut de franc Verjus, vous prendrez des Pommes avant leur maturité, les pilerez sans Eau, & en exprimerez le jus pour l'employer dans vos Saulces.

Tout ce que j'ay dit du Pommé, se peut aussi pratiquer au Poiré & Cormé.

Vous pourrez faire de la boisson avec d'autres fruicts, comme Cerises,

Groseilles rouges, Prunes, Alizes, Cornoüilles & autres.

Du Boüillon.

CHAPITRE LVIII.

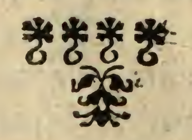
IL se fait une petite boisson, qui est un diminutif de la Biere; n'ayant voulu icy en discourir, à cause du grand embaras qu'il faut que les Brasseurs ayent en la faisant, dans toutes les diversitez dont on la façonne ès Pays-bas, & Angleterre; je me contenteray de cette petite cy, qui se fait avec facilité & peu de frais.

Vous prendrez un minot de bon Son ou de recoupes de Froment, & vous le ferez un peu boüillir avec de l'Eau claire, dans un Chaudron qui tienne demy muid; y adjoustant deux poignées de l'herbe nommée Orvalle de la grande espece, si vous en pouvez avoir; puis estant presque froid, vous le passerez, & en emplirez une Futail-

le de demy muid, dans laquelle vous aurez mis un Levain d'un ſol, détrempé à part avec Eau, cette boiſſon boüillira cõme de la Biere; & quand elle ſera raſſiſe & claire, qui ſera environ huit jours aprés; alors vous la pourrez mettre en perce, & oſterez les deux premieres Pintes, qui ſeront troubles.

Vous noterez que cette boiſſon ne ſe garde pas long-tems en perce; c'eſt pourquoy quand elle ſera de repos, qu'elle aura quitté ſa douçeur, & pris ſon gouſt de ſuret, il la faudra mettre en perce pour la faire boire ſans diſcontinüation.

Pour recommencer, il ne faut défoncer le Tonneau, il ſuffit de vuider la Lie par le Bondon, & ne la pas trop égoutter.



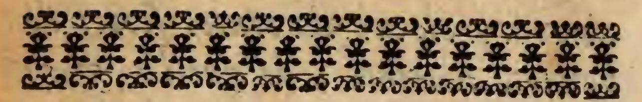
De l'Hidromel.

CHAPITRE LIX.

PRenez vingt-quatre pintes d'Eau de Pluye bien nette, trois pintes de bon Miel qui ſoit de couleur tirante ſur le Tanné; puis faites boüillir le tout enſemble dans une chaudiere de Cuivre, ſur un petit feu de charbon peu à peu, tournant toûjours de crainte qu'il ne bruſle, & l'eſcumant bien curieuſement; pour cognoiſtre quand l'Hidromel ſera cuit, vous mettrez dedans un œuf frais de Poule, s'il va au fonds il n'eſt pas aſſez cuit, mais s'il ſurnage, & qu'il ſe tienne ſur le coſté, il eſt en ſa parfaite cuiſſon; alors vous le tirerez de deſſus le Feu, & le verſerez à travers un linge dans des vaiſſeaux de bois de Cheſne qui ſoient tous neufs, n'ayant encore ſervy à mettre aucune liqueur; & vous y coulerez auſſi dedans un linge

bien clair, ou eſtamine, couſu en long comme un boyau, dedans lequel il y aura de la Racine d'Angelique concaſſée la valeur de la centieſme partie de ce que vous aurez d'Hydromel, & autant de graine de Mouſtarde auſſi concaſſée; lequel boyau ſera lié d'une petite corde par le bout pour le retirer quand beſoin ſera; puis vous expoſerez ce vaiſſeau au grand Soleil pendant tous les jours Caniculaires, laiſſant la bonde ouverte pour luy faire jetter ſon eſcume, & boüillir une ſeconde fois au Soleil; au bout deſquels vous retirerez le linge, & bondonnerez bien le vaiſſeau, le mettant à couuert dans le logis pour en uſer à voſtre commodité & beſoin.





AVX FRERES CAPVCINS.

EPISTRE.



ES DEVOTS FRERES,

L'Amitié que vous me témoignez, m'oblige à vous donner un échantillon de celle que je vous porte, qui est un petit traité de la BOTRYPHAGIE *que je vous presente; d'autant que je sçay tres bien, qu'il vous est plus necessaire qu'à tous les autres Hommes, à cause que vous vous adonnez beaucoup plus à la culture des Iardins, que les autres Communautez;*

où vous y élevez de toutes ſortes de bonnes Racines, deſquelles vous vivez contens; ſoit que vous le faciez par auſterité; ou ſoit que les aumoſnes plus ſolides vous manquent; neantmoins par une judicieuſe Politique vous aimez mieux vous paſſer à de tels Mets (quoy que mal aprétez) que d'eſtre à charge au Public, j'eſpere qu'en liſant ce Livret, vous pourez tirer une facile inſtruction, de quelle maniere, vous appreterez tout ce que vous recueillirez dans vos Iardins, & particulierement vos Racines, en quoy ils abondent amplement; vous ſuppliant qu'en recognoiſſance du preſent que je vous faits, vous ne m'oubliez en vos prieres, afin qu'apres avoir travaillé aux Paradis de la Terre, nous nous repoſions enſemble, dans le Paradis eternel.


LA VILLE
LYON





LES DELICES DE LA CAMPAGNE.

LIVRE SECOND.

De la Botryphagie, ou du manger des Racines.

CHAPITRE PREMIER.



VOY que dans ce Second Traitté j'aye fait dessein de vous apprendre comment vous apprefterez tout ce qui se recueille non seulement dans

les Iardins, mais encore dans toute l'estenduë de la France Parisienne; je ne luy ay neantmoins donné autre titre que celuy du manger des Racines; d'autant que la diversité en est beaucoup plus grande, que de toutes les autres Plantes, telles qu'elles soient.

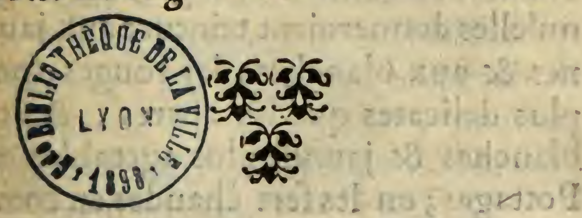
De la Bette-Rave.

CHAPITRE II.

NOus commencerons par les BETTES-RAVES, comme les plus grosses de toutes les Racines; & dirons que leur ayant rogné les Fueilles toutes prés de la Teste, & le bout du Pivot; on les met cuire de trois façons, dans l'Eau, au Four, ou sous la Cendre; estant cuites, il leur faut oster la Peau, & les mettre tremper dans le Vinaigre, & le Sel; elles s'y gardent sept ou huit jours sans se moisir, ny aigrir; pourveu que vous

les retourniez tous les jours, ou bien qu'elles trempent par tout ; là vous en prendrez pour fricaſſer, les tranchant par roelles, & mettant dans la Poëſle, avec du Bœure, du Sel, & de l'Oignon tranché auſſi par roelles; lequel vous aurez bien fait rouſſir, auparavant que de verſer vos tranches de Bettes-raves dedans, & les aſſaiſonnerez y donnant la pointe de Sel & de Vinaigre, prenant ſi vous voulez de la meſme ſauce ou elles auront trempé ; Ceux qui aiment les Eſpices y en mettront.

Elles ſeront auſſi mangées en Sallades à l'huille, ou au Bœure fondu; on les tranche auſſi en toutes ſortes de formes ou figures, pour orner les Sallades, ce qui les diverſifie & compartit fort agreablement.



Des Carotes & Panets.

CHAPITRE III.

ILs ſe mettent cuire auſſi à l'Eau; ſe fricaſſent & aſſaiſonnent de meſme que la Bette-rave; ſi vous voulez y adjouſter la Creſme douce, vous en rendrez la Sauce plus eſpoiſſe; on en met dans les Pottages à la chair, mais il les faut ratiſſer auparavant, c'eſt d'ordinaire au mois de May, quand elles ne ſont pas plus groſſes que des Raves ou petits Raiforts; ils ſe confiſent auſſi auec le Sucre & le Vin, y donnant la pointe de Canelle & Girofle, avec un petit filet de Vinaigre; vous mettrez à part les rouges que cuirez avec le Vin rouge, d'autant qu'elles donneroient teinture aux jaunes & aux blanches; les rouges ſont plus delicates que les autres, & les blanches & jaunes plus agreables en Pottages; on les ſert chaudes en com-

poſtes les tranchant par bandes, & les rangeant ſur des aſſiettes, puis on leur fait un Sirop bien lié & épois en Gelée.

Des Salſifix communs.

CHAPITRE IV.

ILs ſe cuiſent auſſi dans l'Eau, ſe pelent, & s'aſſaiſonnent à la Sauce tournée, ou d'Allemagne, qui ſe fait en mettant du bœure dans un plat, avec du Sel, de la Muſcade, & un peu de Vinaigre; puis mettre un plat ſur un Rechaud, & à meſure que le bœure fondra, tourner continüellement avec une cueillere tant que tout ſoit fondu, puis verſer deſſus les Salſifix, & ſervir promptement, d'autant que ſi on les laiſſoit davantage ſur le Feu, ou que l'on les rechauffaſt le bœure s'affineroit ou s'eſclairciroit comme de l'huile; vous y pourrez auſſi adjouſter la Creſme douce ainſi qu'aux Carottes.

De la Scorsonnere ou Salsifix d'Espagne.

CHAPITRE V.

C'Est la plus excellente de toutes les Racines que nous ayons en France, & est la seule qui se peut manger en toutes les saisons de l'année, d'autant qu'elle ne se corde jamais ainsi que les autres ; elle s'appreste aussi en plus de diversitez.

Pour la preparer, il la faut ratisser, & à mesme tems jetter dans l'Eau fraische, pour y tremper quelque tems, car son escorce est amere, & donne teinture à l'Eau ; puis on la met cuire comme le Salsifix cõmun ; estant cuitte on luy fait aussi la mesme Sauce d'Alemagne, ou à la Cresme ; si l'on veut y mettre des jaunes d'œufs pour la rendre plus liée, elle sera de beaucoup plus agreable ; les jours gras apres qu'elle sera cuitte & bien égout-

tée, on la mettra ſur le Feu avec Moeſle de Bœuf, ou Lard billeté, (c'eſt à dire tranché par petites billes groſſes comme des Dez à joüer,) & du bon boüillon du Pot, pour s'y mitonner; quand on la voudra ſeruir, on la changera de Plat, & au lieu de ſa Sauce, on y mettra du jus de Gigot, luy donnāt la pointe, avec le jus de Citron ou d'Orenge, ou au moins d'un filet de Vinaigre, & raper de la Muſcade par deſſus; elle ſe met auſſi ſur les Pottages gras au lieu de racines de perſil, & ſe fricaſſe comme les Bettes-raves; on la frit auſſi l'ayant farinée cōme on fait les Soles; ou bien l'ayant trempée dans une Paſte bien claire faite avec Farine, jaunes d'œufs, & Vin blanc, la ſalant à diſcretion, ou bien en la tirant de la Poeſle, & jettant le jus d'Orenge par deſſus; en Sallades à l'huille, ou au bœure, elle eſt tres-excellente; elle ſe confit au Sucre comme les Paſtenades que l'on ſert en Compoſtes, ainſi que je vous

ay dit cy-deuant; eſtant confite au liquide, on la met auſſi au ſec dans les Eſtuves ainſi que les Prunes & Abricots : & ſe conſerve auſſi dans les Boettes.

Du Salſifix ſauvage.

CHAPITRE VI.

ON le trouve dans quelques Prez au renouveau, & c'eſt quand il a pouſſé ſeulement ſon herbe auparavant qu'il monte à graine, que l'on le tire de Terre, & que l'on le fait parboüillir dans l'Eau pour le manger à la Sauce d'Allemagne en guiſe d'Aſperges.

De la Rave ou Petit Raifort.

CHAPITRE VII.

CHacun ſçait que c'eſt la Racine la plus prompte à manger, & qui

ne demande aucun autre assaisonnement que le Sel ; si apres l'avoir ratissée, vous la fendez en trois ou quatre, & la jettez dans l'Eau fraische, elle s'adoucira beaucoup, & sera agreable à servir en en mettant plusieurs confusement dans le Plat, les dressant en piramide ; si vous la tranchez par roelles avec les assaisonnemens de Sallade, elle s'y laissera manger pour ragoust de dégouté.

De la Rhée ou Rabe.

CHAPITRE VIII.

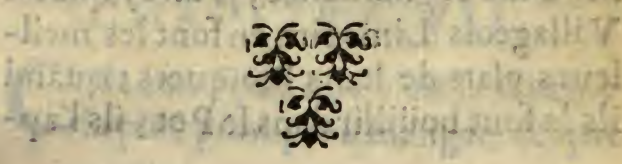
C'Est une viande si grossiere, que j'ay regret d'y employer le tems, & le papier ; neantmoins, afin que je m'acquitte de ma promesse, & que je n'obmette rien de ce qui a peû venir à ma cognoissance ; je diray que les Villageois Limozins en font les meilleurs plats de leurs Banquets ; quand ils la font boüillir dans le Pot, ils l'ap-

pellent, *Cartella*; quand ils ne la font cuire qu'avec l'Eau & Sel, c'eſt *do Rondeo*; s'ils la rotiſſent ſous la braize, ils la nomment *lon Bollé*; & lors qu'ils la fricaſſent dans la Poeſle avec le bœure ou l'huille, c'eſt *la Rabe fricaſſée*, qu'ils ſervent au haut bout par excellence, comme le plus precieux mets de tout leur feſtin.

Des Raiponces.

CHAPITRE IX.

LEs ayant ratiſſées ſeulement, elles ſeront miſes toutes entieres, fueilles & racines dans les Pottages de Careſme, les cuiſant avec la purée; on les mange auſſi en Sallades au renouveau faute d'autres herbes plus delicates & de meilleur gouſt.



Des Navets.

CHAPITRE X.

IL y en a de plusieurs especes dont les petits sont estimez les meilleurs; quand ils seront ratissez, si ce sont des gros, on les coupera par billots & non par roelles, tantost par un coing, tantost par un autre, & à mesure il les faudra jetter dans l'Eau bien chaude, pour les laver; & apres les mettre dans le pot avec d'autre Eau toute boüillante & la graisse, le lard, ou bœure en mesme tems, pour les y faire cuire, y adjoustant de la fueille de Porreau qui est son vray assaisonnement, & les saler à discretion, puis les tirer, égoutter, & fricasser au bœure ou au lard; la Moutarde y donne bon goust; on les mange aussi en Potages maigres, & à la chair, particulierement avec le Mouton, & en divers autres apprests dont nous parlerons au troisiesme Livre.

Du Persil.

CHAPITRE XI.

SEs Racines ne se mangent qu'en Pottages, particulierement à ceux de Volailles de Cour, & à la Purée; quelques-uns en mettent avec les herbes pour les Pottages ordinaires, mais il en faut tres-peu, à cause de leur grande force.

Pour les apprester, il les faut ratisser, puis oster la corde de dedans, en frappant du manche du Cousteau pour la faire quitter & sortir; apres on les jette dans l'Eau tiede pour les laver; auparavant que de les mettre cuire dans le Pot avec la viande, on les lie par bottes avec du fil, pour les retirer plus facilement quand elles sont cuittes, sans les depecer, & pour les estendre sur les Pottages que l'on veut parer.

Sa fueille se mange cruë, & se sert

ſur pluſieurs ſortes de viandes, comme particulierement ſur les courboüillons, tant de chair que de poiſſon, ſur toutes fricaſſées & hachis, & l'on en borde auſſi les plats pour l'ornement; eſtant hachée bien deliée ; bref c'eſt noſtre eſpice Françoiſe qui donne gouſt à infinité d'apreſts, & s'employe preſque par tout, tant pour ſon gouſt que pour ſa couleur.

On la frit auſſi, comme je diray cy-apres aux Artichaux, la mettant ſur la plus part des plats de frittures, dont on les borde.

Des Cheruis.

CHAPITRE XII.

CEtte Racine eſt ſi delicate, qu'elle ne veut preſque qu'entrer dans l'Eau chaude pour oſter ſa peau ; puis on la frit l'ayant poudrée de Farine, ou trempée dans la Paſte comme la Scorſonnere, le jus d'Orenge eſt ſa

vraye Sauce; s'y estant cuitte & pelée, vous la voulez manger au bœure, à la Sauce tournée, ou d'Allemagne, ou bien à l'huile en Sallades avec du Cerfueil d'Espagne, au tems qu'il cõmence à pousser sa fueille, c'est un manger delicat & friand.

Des Taupinambous ou Pommes de Terre.

CHAPITRE XIII.

ON les met parboüillir, on les pele, & on leur fait une Sauce d'Allemagne, comme dessus; ils ont un vray goust de fonds d'Artichaux, mais pourtant un peu plus molasses.

Des Truffes.

CHAPITRE XIV.

IL y a de plusieurs sortes de Truffes, ou bien je diray qu'il y a plusieurs

plantes qui reſſemblent aux Truffes, & que l'on appreſte de meſme façon.

Les vrayes Truffes ont la peau fort noire & rude, mais la chair en eſt blanche ; elles ont une tres-bonne odeur, car ſi vous les enfermiez dans des Boettes pour les tranſporter au loing ; à l'ouverture de la Boette leur parfum eſt ſi puiſſant, qu'il tire les larmes des yeux.

On les prepare de diverſes façons; la plus ſimple eſt de les faire cuire dans le Vin & le Sel, puis les ſervir chaudes dans la Serviette comme les Chaſtaignes boüillies ; on les cuit auſſi au court boüillon fait avec Vin, Vinaigre, Eſpiceries, Oignon ou Ciboule, peau d'Orenges ou de Citron, & herbes fines, où de ſenteur, comme Thim, Marjolaine, Sauge, Roſmarin, Laurier, & autres, ſelon le gouſt d'un chacun ; eſtant cuittes on les pele, on les tranche par roelles, puis on les met dans la Sauce au bœure, à la moeſle, ou au lard, (telles que j'ay

dites cy-devant,) y mettant quelque peu du mesme court boüillon où elles auront esté cuittes.

Des Champignons.

CHAPITRE XV.

IL y en a de plusieurs sortes, de bons & de mauvais; c'est pourquoy il faudra bien se garder de se mesprendre, car on tient que ceux qui croissent sur les mines de Fer sont mortiferes.

Vn bon Champignon doit estre bien ferme, rouge par dessous, blanc par dessus, & de bonne odeur; ceux qui viennent dans les Iardins, dans les Pastures ou autres Terres trop fumées, sont les meilleurs; quand ils sont passez ou vereux, ils ne vallent rien; leur vraye prise est quand ils sont encore en bouton, & non pas tout ouverts.

Pour les apprester, vous les esplucherez

cherez bien & les jetterez dans l'Eau claire où vous les laiſſerez tremper, puis vous les ferez parboüillir dans un peu d'Eau pour leur oſter leur plus grande force, d'où on les tirera & eſgoutera; apres cela on les fera cuire dans un pot ou Poëſlon avec une ſauce faite de Bœure, ſel, eſpiceries, oignon, vinaigre, & quelque morceau d'Orenge ou Citron; Quand ils seront bien cuits, & que toute la ſauce en ſera deſechée, vous les tirerez, les mettrez dans un plat, les eſgoutterez bien, & y reſpandrez un jus de Gigot, & un jus d'Orenge ou Citron.

Si vous n'avez du jus de Gigot, vous laiſſerez un peu de la ſauce, dãs laquelle ils auront cuit, mais il la faudra bien dégraiſſer.

La moëſle de Bœuf eſt tres-bonne au lieu de Bœure.

La Creſme douce eſt auſſi excellente pour lier & eſpoiſſir la Sauce, un peu auparavant que de les ſervir ſur table.

Quelques-uns ne les font point parboüillir, mais les mettent ſeulement entre deux plats ſur le rechaud, où ils ſuënt quantité d'Eau, que l'on eſgoutte auparavant que de les aſſaiſonner; mais ils me ſemblent trop forts & eſchauffent le Corps.

Quelques autres les mettent renverſez dans le Four, ou ſur les Charbons, & un morceau de Bœure avec un peu de Sel & de Poivre deſſus.

On prend des plus grands Champignons tous cuits, on les renverſe, & on les remplit de quelque bonne farce faite de Chair ou de Poiſſon bien aſſaiſonnée, & cuitte; puis on les couche ſur le Pain mitonné, pour faire un beau Pottage ou un bon Entremets.

On frit auſſi les Champignons eſtant ſimplement eſpluchez, lavez, & poudrez de farine.

Ou on les trempe dans vne Paſte à Beignets (telle que je l'enſeigneray cy-apres à la fin des œufs,) les faiſant

frire à l'ordinaire.

L'ornement de toutes les petites frittures est le Persil frit, que l'on met tant dessus qu'autour des bords du plat; & pour la sauce ou le degoust, le jus d'Orenge ou de Citron, ou au moins le Vinaigre, puis vn peu de Sel menu par dessus.

Si vous faites secher des Champignons, Mousserons, Morilles & autres, & que vous les mettiez en poudre bien fine, elle sera excellente dans toutes sortes de Sauces, Fricassées & Patisseries pour leur relever le goust au tems que l'on ne voit point de Champignons.

Des Mousserons.

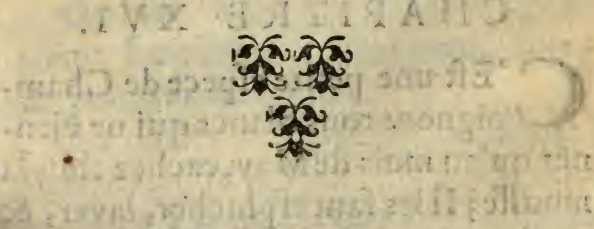
CHAPITRE XVI.

C'Est une petite espece de Champignons tous blancs qui ne viennét qu'au mois de May, cachez sous la mousse; Il les faut esplucher, laver, &

les mettre cuire dans vn Court-boüillon tout d'un coup, lequel se fait avec Vin, Verjus, Vinaigre, Ciboule, Sel, Espiceries, Orenge, Citron, & quelque peu de fines Herbes ou Laurier; puis on les tire, & on les met dans de la Cresme douce avec un peu de leur Court-boüillon.

Les jours gras la moëlle de Bœuf, & jus de Gigot y seront aussi de bons assaisonnemens; quelques-uns ne les lavent que dans du Vin, & les fricassent dans la Poësle, au lard doux fondu, les assaisonnant de Sel, Espiceries, & jus d'Orenge.

On en frit aussi des plus grands trempez dans la paste de Beignets, ou sans paste avec la Farine seule, comme j'ay dit les Champignons.



Des Morilles.

CHAPITRE XVII.

C'Est auſſi une eſpece de FONGI qui croiſt dans les Pierres environ le mois de May ; elles veulent eſtre bien lavées, à cauſe du gravier qui reſte toûjours dans les Trous ; puis on les fait parboüillir en grande Eau pour en oſter encore le gravier, & apres on les cuit, aſſaiſonne, fricaſſe, farcit, & employe dans les Potages, Patiſſeries & Entremets, ainſi que les Champignons.

Des Melons.

CHAPITRE XVIII.

DAns noſtre Iardinier François en la Section des Melons, j'ay ſuffiſamment écrit quelles conditions ſont neceſſaires pour choiſir vn bon

Melon dans ſa maturité; c'eſt pourquoy je traiteray ſeulement icy de l'aſſaiſonnement que l'on leur donne; & diray, qu'ordinairement on ſe contente du Sel pour les manger cruds, quelques-uns pourtant ſe ſervent de Sucre au lieu de Sel.

On les couppe auſſi par tranches, & on les trempe dans la paſte à Beignets bien claire (faite avec farine de Froment, Oeufs, Formage mol, & autres ingrediens tels que je diray cy-apres en ſon lieu, où je vous renvoye pour la compoſition) puis on les frit dans le Bœure frais, ou le Sain-doux; & en les tirant de la Poeſle, on les poudre de Sel ou de Sucre, ſelon le gouſt de ceux deuant qui on les ſert; le jus d'Orenge ou de Citron, de Verjus, ou au moins de Vinaigre eſt la vraye ſauce de toutes ſortes de fritures.

On en peut confire au Sucre pour ſecher aux Eſtuves ainſi que les autres fruits que l'on garde dans des boëttes;

Des Concombres.

CHAPITRE XIX.

POur les Sallades, il les faut choisir tendres avant que les graines ayent aucune dureté; les peler, & oster beaucoup de blanc, puis les trancher en roëlles bien deliées, & les poudrer de Sel en suffisante quantité, y mettre aussi tremper une Ciboulle picquée de trois ou quatre clouds de girofle, & les laisser ainsi tremper dans leur Eau au moins douze heures, les retournant par fois pour les confire mieux, puis les tirer de leur sauce, les esgouter, & y mettre de l'Huile, du Vinaigre, (si vous n'y en avez point mis en trempant) & fort peu de Poivre.

Si vous n'avez le tems de les laisser tremper & infuser suffisamment, & que vous soyez pressé de les servir, il faut les battre dans leur sauce entre deux plats, cela les mortifie autant que

s'ils auoient trempé long-tems.

Pour les fricaſſer, on les peut prendre à toutes aages, pourveu que les graines ne ſoient trop dures, & on les tranche de l'époiſſeur d'un Eſcu blanc, puis on les poudre de Sel, & on fricaſſe de l'Oignon tranché par roelles dans le bœure ou graiſſe, auparavant que de les mettre dans la Poëſle, ou on les aſſaiſonnera d'Eſpices, y donnant la pointe de Vinaigre.

Aux Pottages à la nouveauté ils ſont excellens, tant aux jours gras que maigres, les pelant & coupant par quartiers.

Si on les veut farcir, il faudra les peler legerement, puis les couper par moitiées en travers, oſter la moeſle de dedans avec un Couſteau eſtroit comme ceux d'Angleterre, & les remplir avec de la farce faite de roeſle de Veau hachée bien menuë, avec de la graiſſe de Bœuf bien blanche, ou du lard ſans ſaller ; & apres y mettre un ou

deux

deux œufs de Poulle, ſelon la quantité; & l'aſſaiſonner avec de l'Eſpice compoſée (dont je vous ay enſeigné la doze cy-devant au traitté de la Patiſſerie) un peu de Perſil haché bien menu y ſera bon auſſi; ſi vous aimez la Ciboulette, & les herbes fines, vous y en mettrez de celles qui ſont les plus à voſtre gouſt; puis vous manierez & meſlerez bien le tout enſemble, en emplirez vos Concombres, les ferez cuire dans un pot à part avec du boüillon du pot, & les retournerez doucement pour les faire cuire égallement.

Au lieu de Veau, le Porc frais, le blanc de Volailles de Court, de Poullets d'Inde, de Perdrix, Faiſans, & autres chairs delicates les rendront tant meilleurs que plus excellentes elles ſeront; Vous obſerverez en tous hachis d'oſter les peaux & nerfs qui ne ſe peuvent trancher ſous les Couſteaux.

Les jours maigres, vous prendrez des Chairs de Carpes, Tanches, &

Brochets, qu'assaisõnerez ainsi qu'aux jours gras, mettant du bœure au lieu de graisse; il les faudra mettre cuire en plein bœure, les nourrissant du boüillon des jours maigres, avec lequel on nourrit tous les Pottages, lequel se fait avec les Testes, Arrestes & écailles des Poissons, desquels vous aurez osté les chairs pour hacher; j'en parleray plus amplement au dernier Chapitre quand j'enseigneray l'apprest des Poissons d'Eau douce.

Si vous voulez faire de la farce avec des fueilles tendres de Bette-blanche, de l'Arroche, de l'Ozeille, des Espinars, du Pourpier, & un peu de Persil que vous hacherez bien menu, & assaisonnerez d'œufs cassez, espiceries, & herbes fines, ainsi qu'aux jours gras; & si vous voulez y mesler des jaunes d'œufs durs esmiez, avec du bœure frais, maniant bien le tout ensemble, & en emplir vos Concombres, lesquels estans dressez de bonne grace dans un plat, ils ne laisseront pas de

passer pour un bon mets.

Quant à ceux que l'on confit au Sel & Vinaigre pour garder pendant l'Hyver, lesquels on met dans les Sallades, aux Pottages, & que l'on fricasse; j'en ay escrit amplement dans nostre Iardinier François au troisiesme traitté, section troisiesme; c'est pourquoy je n'en parleray point icy, non plus que de tous les autres fruicts & herbages qui y sont compris, desquels on doit toûjours faire grande provision.

Des Citroüilles, Potirons, Bonnets de Prestre, Trompettes d'Espagne & autres fruicts semblables.

CHAPITRE XX.

TOutes ces sortes fruicts de Terre s'assaisonnent de mesme façon; ils les faut couper par bandes comme des costes de Melons, oster les graines, & la peau, les trancher par morceaux, les faire parboüillir dãs fort peu d'Eau

tant qu'ils ſoient amollis, les tirer de l'Eau, les mettre bien égouter, & les fricaſſer avec l'Oignon rouſſi, les ſallant & eſpiçant comme les Concombres.

Pour le Pottage, eſtans parboüillis on vuide l'Eau, & on y met de bon laict, avec du Sel & peu de Poivre.

Si vous voulez contrefaire des Marrons ou Andoüillettes de Veau, prenez de la Citroüille cuite, & la maniez bien avec bœure frais, jaunes d'œufs durs, œufs frais caſſez, un peu de Perſil haché ou herbes fines, & des Eſpices compoſées; formez-en des Andoüillettes & Marrons, puis les mettez cuire en plein bœure dans la Lichefritte, ou baſſin d'argent; que mettrez ſur le feu de charbon, ou dans le Four, les retournant ſouvent de tous coſtez; & quand ils seront cuits, oſtez toute la Sauce pour leur faire prendre une couleur riſſolée; les empeſchant de s'attacher au plat, en les retournant ſouvent comme j'ay

dit ; si vous voulez mettre dans cette farce quelques Champignons hachez menus, cela relevera bien le goust.

La Citroüille se met aussi dans le Pain, voyez-en son lieu cy-devant.

Des Choux de toutes sortes.

CHAPITRE XXI.

SElon que les Choux sont de differentes especes, aussi les faut-il apprester diversement.

Les Coux fleurs, à l'entrée des premieres gelées veulent estre levez avec leur Motte, & replantez dans la Cave ou la Serre, leur ostant quelques-unes des plus grandes fueilles, afin de les presser d'avantage ; Là ils se conservent tout le long de l'Hyver sans se gaster, ce qu'ils feroient indubitablement si l'on les laissoit dans le Iardin exposez aux injures de l'Hyver, ils ne laissent pas aussi d'y grossir, & s'achever de pommer ; on commence-

ra à manger par les plus petits, par les moins blancs, & par ceux qui escartant leurs trochets, semblent vouloir monter à graine ; reservant les plus gros, les plus blancs, & les plus serrez pour les derniers, comme ceux qui sont de meilleure garde.

Pour les apprester, vous esplucherez leurs pommes en ne leur laissāt aucune fueille, si elle n'est bien petite & bien blāche, & leur ostant les plus dures peaux des petites branches, puis vous les mettrez parbouïllir dans l'Eau, jusques à ce qu'ils soient amolis; apres quoy, vous les tirerez, & mettrez égoutter, les poudrant de Sel menu si vous ne les avez salez en cuisant ; estant bien esgouttez, vous y ferez une Sauce tournée, ou d'Allemagne, (ainsi que j'ay dit aux Salsifix) y adjoustant aussi la Cresme si l'on veut ; les jours gras on y mettra de la moesle de Bœuf, & du jus de Gigot de Mouton, les ayant dégraissez auparavant ; on en met sur les Pottages de

Choux farcis, & sur les pots pouris pour les garnir, parer, orner, ou armer, ainsi que l'on voudra dire.

Ils se mangent aussi à l'Huile & au Vinaigre en Sallades.

Les Choux-raves s'apprestent comme les Choux-fleurs, mais on les tranche par roelles quand ils sont parbouïllis.

Les Choux pommez ne se mangent guere qu'en pottages gras ou maigres, les coupant assez menus pour les mettre au pot l'Eau estant bien chaude, & sallée, bœurée ou graissée selon le jour; cela les nourrit dés qu'ils commencent à cuire, & les rend beaucoup meilleurs que si on ne les assaisonnoit que quand ils sont presque cuits.

Pour farcir un Chou pommé, vous luy osterez les plus grandes fueilles, ne luy laissant que ce que vous vouvoudrez qu'il ait de grosseur, & vous le ferez parbouïllir, puis le tirerez de l'Eau, & le mettrez égoutter; estant un peu refroidy, vous ouvrirez tou-

tes les fueilles jusques au cœur, & appuirez un peu dessus pour l'escacher; puis y mettrez deux ou trois tranches de lard bien deliées, & poudrerez d'une petite pincée de Poivre; & dessus une motte de farce ou hachis semblable à celuy des Concombres, & par dessus encore quelques bandes de lard, sur lesquelles vous picquerez deux ou trois clouds de girofle; apres vous refermerez proprement le Chou fueille à fueille enfermant cette farce, & arondirez les Choux dãs vos mains en pressant pour en faire sortir l'Eau; ce qu'estãt fait, vous le lierez de petite ficelle ou gros fil, faisant deux ou trois tours en croisant, de crainte qu'ils ne se depecent, & vous les cuirez à part; estans cuits, vous les dresserez dans le plat sur le pain, osterez la ficelle, & partirez le Chou en deux ou en quatre pour faire voir la farce, & garnirez vostre Pottage de pain frit par tranches ou apprestes; si vous voulez le parer avec bandes & fleurons de

fueilletage qui est le plus bel accompagnement du Pottage de Choux, ou bien des fritteaux de plusieurs couleurs, cela y conviendra fort bien; d'autant que pour rendre les Choux bons il faut qu'ils soient fort gras, & par consequent tout ce que l'on y adjouste; si vous voulez aussi mettre par dessus des gros morceaux de moesle de Bœuf, ce sera encore mieux.

Les jours Maigres vous les farcirez de Chairs de Poisson ou d'Herbes, ainsi que j'ay dit les Concombres.

Quand j'ay parlé des Choux à pommes, j'ay entendu non seulement les blancs d'Aubervilliers, mais encore toutes les autres especes qui pomment sans les vouloir distinguer par leurs noms, comme Pancaliers, Musquez & autres.

Les Romains ou Frisez sont tresbons en Entremets, les faisant cuire avec bon Boüillon, & force Lard, Graisse, ou Moësle de Bœuf; & au Bœure les jours Maigres.

Les Brocques s'appreſtent de meſme que les Choux Romains, & ſe ſervent particulierement dans les Pottages à la Purée.

Les Choux à large Coſte, les Blonds, & autres qui ſe mangent pendant les Gelées, ne ſont difficiles à appreſter; en Pottages on y peut mettre la Purée ou le Laict.

Des Laictuës.

CHAPITRE XXII.

TOutes Laictuës petites & grandes, ſe mangent en Sallades à l'Huile, & au Vinaigre; quelques-unes comme les Chicons ou Romaines, ſont tres-excellentes au Sucre; elles ſe mettent auſſi toutes dans les Pottages; celles qui ſont Pommées ſe peuvent farcir comme les Choux; on en paſſe par la Poëſle, c'eſt à dire qu'ayant fait fondre du Lard, Saindoux, ou autre Graiſſe, on leur don-

ne deux ou trois tours dans la Poëſle, puis on les retire & eſgoutte pour les ſervir ſur des Pottages; Les jours Maigres on prendra du Bœure pour faire la friture.

Quand elles montent à graine, & qu'elles commencent à fleurir, particulierement les Laictuës Royales, on tire de dedans leur montant un Cardon qui eſt tres-excellent accommodé en Entremets en toutes les ſortes de ſauces que j'ay dites pour les Salſifix; pour les preparer il leur faut oſter la peau, les faire parboüillir, & mittonner dans cette Sauce pour leur en faire prendre le gouſt, d'autant que d'eux-meſmes ils ſont ſi doux qu'ils ſemblent eſtre inſipides.

Des Artichaux.

CHAPITRE XXIII.

A La nouveauté, on ne les effueille point pour les mettre

parboüillir dans l'Eau ; estans cuits, on les tire, & les met-on esgouter le cul en haut ; quand ils sont un peu froids, & que l'on les peut manier, on les ouvre doucement, & on tire le foin de dedans, (c'est à dire que l'on oste les fleurs & graines de dessus le fonds, avec quelque peu des fueilles du milieu,) puis on les met à la Sauce des Salsifix.

Quand ils sont plus durs il faut oster les feuilles, les tirant l'une apres l'autre un peu de costé pour en rompre les nerfs d'avec le fonds, puis ayant osté les plus grosses on couppe les moindres par dessus raze à raze du foin, & on couppe aussi par dessous tout le vert qui n'est pas mangeable, puis on les faict parboüillir, mettant quelques fueilles de Vigne ou autres Herbes pardessus pour conserver leur blancheur ; apres qu'ils sont cuits on les tire de l'Eau, on oste le foin, & on les renverse pour les mettre esgoutter, auparavant que de leur faire la Sauce

telle que j'ay dit cy-devant aux Salsifix.

Dans ces fonds d'Artichaux, si vous y mettez de la farce de Chair, ou de Poisson assaisonnée & cuitte auparavant; ce sera pour faire un beau Pottage d'Artichaux farcis.

Vous couperez aussi des Artichaux par petits quartiers, puis vous osterez le foin de dedans, & toutes les fueilles, n'y en laissant que deux des plus longues ausquelles vous couperez le picqueron, razant aussi tout le vert de dessous, les jettant dans l'Eau fraische à mesure que vous les espluche-rez de crainte qu'ils ne noircissent, & les y laissant tremper jusques à ce que l'on les vueille servir, pour estre mangez au Sel & au Poiure.

Estans preparez de la mesme façon, on les tire de dedans l'Eau, & encore tous moüillez, on les poudre de farine autant qu'ils en peuuent prendre, puis on les frit dans le Sain-doux, Lard fondu, ou Bœure selon les jours;

eſtans frits & cuits de bonne façon, ce que vous reconnoiſtrez quand ils ſeront vn peu roux & non trop noirs, vous les tirerez & les laiſſerez eſgoutter avant que de les dreſſer ; pendant quoy on frit du Perſil, pour mettre par deſſus ou bien autour des plats, les poudrant de Sel menu, & leur donnant la pointe de Vinaigre, ou de jus d'Orenge.

Les Cardes des plantes d'Artichaux que l'on veut ruïner ou eſclaircir, ſeront liées & entourées de grand Fumier quelque tems auparavant les gelées pour les faire blanchir, & l'on en prend à meſure que l'on en a affaire; Pour les accommoder, on les coupe d'environ un empan de longueur, & on leur oſte les filets de deſſus & de dedans; les jettant à meſure dans l'Eau fraiſche, de crainte qu'elles ne noirciſſent, puis on les lie par bottes pour les faire parboüillir, mettant des fueilles de Bettes Blanches avec une aſſiette par deſſus pour les enfoncer dans

le Chaudron, car ſi elles nageoient elles ſe noirciroient ; & eſtant cuittes on les tire ſur l'eſgouttoire, puis on les met à la Sauce ordinaire de tous les Entremets qui eſt celle des Salſifix, y adjoutant ſi vous voulez le jus de Gigot & la Moëſle de Bœuf.

On pare les Pottages auec de ces Cardes toutes aſſaiſonnées.

Quelques-uns les mettent boüillir dans le Pot à la Viande, mais elles ne ſont ſi delicates que quand elles cuiſent dans l'Eau ſeule, je crois que c'eſt à cauſe du Sel qui les racornit, & ſi elles gaſtent & noirciſſent le boüillon ; dans le milieu de la Plante, il s'y trouve des Cardons ou Montans qui ont un petit Artichaud au bout, leſquels ſont fort excellens à manger cruds à la Poivrade, accommodez comme ceux de Laictuës.

Les Cardons d'Eſpagne s'appreſtent comme ceux de nos Artichauds, mais ils ne ſont ſi blancs ny ſi delicats.

Des Asperges.

CHAPITRE XXIV.

LEs meilleures ſe mangent dans la fin du mois d'Avril, quand elles ſont en la force de leur Seve; car ceux qui les mangent plus jeunes , lors qu'elles ne ſont encores que rouges, c'eſt pluſtoſt par friandiſe que pour leur bon gouſt; auparavant que de les mettre cuire il faut ratiſſer le Blanc pour en oſter une peau dure qui y eſt, & les jetter dans l'Eau fraiſche à meſure, puis les lier par bottes & les rogner de meſme longueur pour la propreté; cela faict; on les mettra un peu amortir dans l'Eau boüillante , d'où on les retirera & on les eſgouttera bien ; les enfermant chaudes dans un linge blanc en pluſieurs doubles pour leur faire jetter toute leur Eau; & apres on les poudrera de Sel menu ſi vous n'y en avez mis en cuiſant

ſant pour leur en faire mieux prendre le gouſt, mais il y a perte du Sel; cela eſtant fait vous les mettrez dãs la ſauce ordinaire des Entremets, les y laiſſant un peu mittonner auparavant que de les dreſſer dans un plat, mettant les bouts verts en dedans.

On les fricaſſe auſſi, les rompant toutes cruës de la longueur d'un travers de doigt, commençant par le bouton, & rompant toûjours tant que l'on les trouvera tendres; ou bien on les couppe par petites billes, pour les deſguiſer en forme de poids vers au tems qu'ils ſont encore trop chers; puis on les fricaſſe avec de l'Eau, du Lard, de la Graiſſe, de la Moëſle, ou du Bœure, les ſallant & eſpiçant à diſcretion; y adjoutant auſſi ſur la fin de la cuiſſon, la Creſme douce ſi l'on veut y faire une ſauce eſpoiſſe.

Les fueilles de poids verts hachées y donnent un gouſt qui eſt fort ſemblable à celuy des poids tendres.

On en met aussi à l'Estuvée entre deux plats avec les assaisonnemens cy-dessus & du bon boüillon du Pot; si l'on veut on y adjoûtera des pommes de Laictuës pour les augmenter, & en adoucir la plus grande force.

De toutes ces sortes d'Asperges on en couvre les Pottages & Pots pouris.

Estant entieres & parboüillies, vous en mettrez en Sallades à l'Huile & au Vinaigre.

De la Chicorée.

CHAPITRE XXV.

ELle ne se mange guere que blanche, & se met au Pottage avec les autres Herbes; pour la preparer on la faict parboüillir, & apres l'avoir tirée de l'Eau & esgouttée on l'assaisonne comme les autres Entremets, puis de ses Plantes entieres on en couvre les Potages, ou on les sert à part.

Elle eſt auſſi miſe à l'Huile & au Vinaigre pour les Sallades cuittes; En Sallades cruës l'Huile & le Vinaigre, ou bien le Sucre.

De la Chicorée Sauvage.

CHAPITRE XXVI.

SA Fueille eſtant encore tendre, on la couppe aſſez menuë, & on la met tremper dans l'Eau fraiſche pour en oſter l'amertume, puis eſtant bien ſecoüée on la mange en Sallades à l'Huile, ou au Sucre.

Sa racine eſtant ratiſſée il la faudra auſſi jetter dans l'Eau fraiſche pour y tremper quelque eſpace de tems, puis on la faict parboüillir, & on luy donne la meſme Sauce des autres Entremets.

La Chicorée Sauvage à Fleur blanche eſt beaucoup plus delicate que celle à Fleur bleuë, & ne veut tremper que peu pour perdre toute ſon amertume.

Du Porreau.

CHAPITRE XXVII.

APres les avoir couppez par tronçons de la longueur de quatre doigts, & avoir osté le plus vert des fueilles, on les mettra cuire avec la Viande; quelques-uns les font blanchir ou parboüillir auparavant que de les mettre au Pot, pour leur oster la plus grande force; quelques autres les passent par la Poësle, ainsi que j'ay dit les Laictuës pour les roussir un peu & leur donner le goust de la friture, puis les mettent achever de cuire dans le boüillon.

On les mange aussi au Laict, ou à la Purée, la fueille verte du Porreau est le vray goust des Navets ainsi que j'ay dit cy-deuant.

Du Cerfueil.

CHAPITRE XXVIII.

POur manger de bon Cerfueil, il faut en ſemer tous les mois, afin qu'il ſoit plus delicat, il ſe met dans toutes ſortes de Sallades d'herbes cruës, tant à l'Huile qu'au Sucre.

Du Cerfueil d'Eſpagne, Perſil de Macedoine, Sceleri ou Apis.

CHAPITRE XXIX.

CEs Herbes ne ſont mangées qu'au renouveau dans leur grande tendreſſe, dont la premiere eſt parfaitement bonne à hacher dans les Sallades ; les autres veulent eſtre eſtouffées ſous le fumier, ce que l'on peut faire auſſi à la premiere, & ſont mangées cruës à l'huile, ou au Sucre ; le Sceleri à un montant que l'on mange

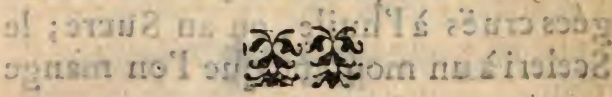
à la poivrade comme le Cardon ; mais il faut lier la plante comme on fait la Chicorée pour le faire blanchir.

Des menuës herbes de toutes sortes pour les Sallades.

CHAPITRE XXX.

L'Estragon, la Percepiere, les Cressons, la Trippe-madame, la Corne de Cerf, l'herbe à l'Euesque, ou doucettes, la Pimpinelle, & milles autres ; tant fleurs qu'herbes servent à composer les petites Sallades à l'huile ou au Sucre, qui tant plus agreables elles sont que plus de diversitez il y a : la Pimpinelle sert aussi à mettre dans le Verre pour tremper le Vin, & luy donner son goust & odeur.

Le Bourgeon de Sureau mis dans la Sallade lâche le ventre.



De l'Ozeille.

CHAPITRE XXXI.

TOutes ſortes d'Ozeilles ſont bõnes pour les Pottages, on les met auſſi dans les farces de toutes ſortes pour leur donner l'acidité, & leur relever le gouſt; on en fait auſſi de la Sauce verte, & ſe cuit entre deux plats, ainſi que j'enſeigneray cy-apres, quand je parleray des œufs, elle ſe met particulierement dans tous les Potages de ſanté.

Du Pourpier.

CHAPITRE XXXII.

ON en doit ſemer tous les mois pour en avoir toûjours de tendre à mettre dans les Sallades, il entre auſſi dans les farces & dans les Potages, mais en petite quantité, à cauſe

de ſa trop grande acidité qui ne paroiſt pas tant quand il eſt mangé ſeul qu'en compoſitiō; on le confit auſſi au Sel & Vinaigre pour les Sallades d'Hyver, & pour la purée.

Des Eſpinards.

CHAPITRE XXXII.

LEs plus delicats ſe cueillent avant l'Hyver, & ſont excellens dans la patiſſerie ainſi que j'ay dit; on en couppe continüellement pendant tout l'Hyver pour en manger hachez à l'ordinaire; & pour les preparer, il faut les bien éplucher, laver, parboüillir, eſgoutter, épreindre, & hacher ſi l'on veut; puis les empotter, y adjouſtant une ſixiéme partie d'Ozeille pour leur relever le gouſt, au deffaut de laquelle vous y mettrez du Verjus, & force bon bœure, les ſalant & eſpiçant ſelon voſtre gouſt; ſi vous y aymez les Raiſins ſecs, de Damas, Muſcats, communs,

communs, ou de Corinthe, ils y ſont treſbons, & ſoyez ſoigneux de les mettre cuire ſur un petit feu, & les retourner ſouvent de crainte qu'ils ne bruſlent; ſi vous voulez meſnager le bœure à cauſe qu'ils en conſomment beaucoup, mettez-y de la premiere purée des Pois blancs, elle y eſt fort bonne; le Pain frit ſe ſert picqué dans les Eſpinards, & on poudre le bord des plats de Pain rapé.

De la Bette-Carde.

CHAPITRE XXXIV.

ELle eſt bonne dans les Pottages gras & maigres, mais il faut qu'il y en ait fort peu, & qu'elle ſoit jeune & bien tendre; Sa fueille entre dans toutes les ſortes de farces d'Herbes, & en quantité, faiſant le principal corps; ſes Cardes ſe preparent, cuiſent, & aſſaiſonnent, ainſi que celles d'Artichaux; Vous noterez que quand

vous cueillirez des Cardes, qu'il ne les faut pas couper, car vous ruineriez la plante; mais bien les arracher, en les tirant un peu de costé, pour en rompre les nerfs avec plus de facilité.

Des Pois de toutes especes.

CHAPITRE XXXV.

PLus ils sont jeunes & plus excellens sont-ils, les premiers qui se mangent dans le Printems sont avec la Cosse; pour les apprester, il les faut mettre en Estuvée dans un pot, avec peu d'Eau, le bœure, graisse ou lard, le Sel & peu d'Espices selon le goust d'un chacun; ceux qui suivent sont les escossez, & se mettent à l'Estuvée comme les precedens; on les fricasse aussi faisant roussir le bœure, lard, ou graisse, puis on les jette dedans avec un peu d'Eau pour les faire cuire, & on les assaisonne de Sel & Espices, avec quelque peu de Persil & Cibou-

lettes hachez ensemble bien menu ; si vous y voulez mettre deux brins de Thim & Marjolaine, pour leur en faire prendre le goust seulement, faudra les lier de fil pour les en retirer entieres avant que vous les dressiez dans le plat ; Pour espoissir la Sauce, la Cresme douce y fait merveille, mais il ne la faut mettre que sur la fin de la cuisson.

Quand ils sont plus gros, on les met en estuvée dans un pot avec le bœure ou lard, Sel & espices, quelques-uns y mettent des Laictuës pommées pour l'augmentation ; si l'on veut on les fricasse aussi.

Les Anglois les font cuire avec l'Eau & le Sel, puis les tirent dans un plat ou terrine qu'ils couvrent d'un autre, & les égouttent promptement ; apres ils y mettent du Bœure frais sans fondre, avec fort peu d'espices, retournant, mouvant & secoüant les plats pour les embœurer par tout; cela fait, ils les servent dans le mesme

plat ſans les chauffer davantage.

Pour diſcerner les bons Pois tendres d'avec les durs, il ne faut pas qu'ils ſoient ronds, mais longs & poinctus vers leur petite queuë; que les deux moitiées ne ſe ſeparent point en les eſcachant entre les doigts, & qu'ils ſoient pleins de jus; il n'importe pas pour la groſſeur, car tels ſont petits, qui ne laiſſent pas pourtant d'eſtre durs & mal conditionnez, comme ſont les Pois gris & Chiches.

Des Pois ſans Parchemin, il y en a de pluſieurs ſortes, dont les meilleurs & les plus tendres ſont ceux de Hollande, qui ont les coſſes larges, longues, & crochuës; apres leur avoir oſté les filets de la Coſſe, vous les ferez un peu éverdumer ou blanchir avant que de les mettre en Eſtuvée pour en oſter la plus grande force; puis les ferez cuire à la meſme Sauce des Pois nouveaux.

Les Chiches ſans parchemin ſont excellens auſſi, mais ils ont le gouſt

trop fort ou relevé.

Quand les Pois vers se trouveront durs, il les faudra cuire & les passer ainsi que les jaunes, pour en oster les escaloppes, puis les assaisonner & fricasser ainsi que les autres entiers.

Les Pois secs, Iaunes & Verts, ne sont pas tous bons à faire Purée, car ceux qui ont esté élevez en Terre forte, ne cuisent pas ordinairement bien, ou au moins ils sont difficiles à l'Eau dans laquelle on les met cuire; car aucuns veulent celle de Riviere, autres de Puits, Fontaine, Cisterne, ou Mare; c'est pourquoy, vous en ferez l'essay auparavant que d'en acheter vostre provision, pour plus grande seureté; & en cas que vous en ayez qui ne cuisent point, ils ne laisseront pas d'estre bons à semer dans les Sablons, & en pourront rapporter de tres excellens; les plus beaux & plus gros qui se vendent ordinairement à Paris viennent des environs de Galardon: Quand vous les aurez éplu-

chez, vous les laverez dans l'Eau tiede, puis les mettrez dans d'autre Eau plus chaude pour les faire revenir ou r'enfler, auparavant que de les enpoter & faire cuire; quand ils commenceront à crever, pour quitter leurs écalopes, vous en tirerez la premiere Purée, qui eſt la plus excellente; puis vous les remplirez d'Eau boüillante pour en tirer la ſeconde Purée, & les faire écaloper; apres quoy vous en paſſerez une partie pour faire le Pottage du commun quand ils ſeront ſuffiſamment cuits; ſi vous en voulez fricaſſer de bons, il n'en faut tirer aucune purée, meſme les paſſer pour fricaſſer, afin d'oſter les écalopes, & qu'ils ſoient plus delicats.

Quand vous en fricaſſerez, il faudra faire rouſſir de l'Oignon haché, ou de la Ciboulle, dans de la graiſſe de Bœuf, du Lard, Saindoux, ou Bœure, puis verſer vos Pois dans la poeſle, les aſſaiſonner de Sel, (ſi vous n'en avez mis en cuiſant,) les eſpicer & y

mettre deux brins de Thim, Marjolaine, ou autres herbes fines, & sur la fin de la cuisson un peu de Vinaigre pour y donner la pointe.

Quelques-uns au lieu de les fricasser, les mangent à la Saugrenée, les mettant dans un plat sur un Rechaud de Feu, avec du Bœure, du Lard, ou de la moesle de Bœuf, & les assaisonnent comme les fricassez.

Pour faire une bonne purée, il faut prendre de la premiere, & y mettre cuire de l'Ozeille & autres herbes à pottages, des Racines de Persil, des raiponces, des Capres, & du Pourpier ou Concombre salé.

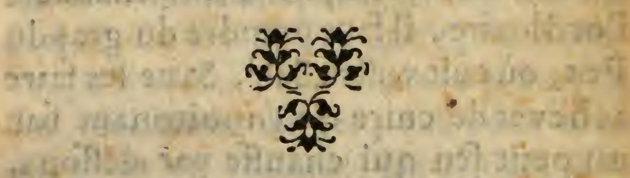
Et pour apprester des Pois à l'Eschignée de Porc, ou autre chair sallée, il faut les cuire sans en tirer aucune Purée; & apres qu'ils seront écalopez, au lieu de les remplir d'Eau chaude à l'ordinaire, il faut prendre du gras du Pot, où cuit vostre Salé, & ne les faire achever de cuire qu'en mitonant sur un petit feu qui chauffe par dessous,

en remuant & retournant souvent de crainte qu'ils ne s'attachent au Pot & ne bruslent ; vous mettrez aussi quelques herbes fines dans le pot au Salé pour en donner le goust aux Pois; & quand vous dresserez le Salé dans le Plat, vous prendrez du plus clair de vos Pois pour mettre par dessus; si vous voulez les parer avec le Pain frit, il y conviendra bien.

Des Lentilles.

CHAPITRE XXXVI.

ELles sont fort faciles à cuire, & se peuvent manger fricassées & à la Saugrenée, ainsi que les Pois, on en met aussi dans le Pottage à la chair, dans celuy au bœure ou à l'huile.



Des Féves.

CHAPITRE XXXVII.

A La plus grande nouveauté des Feves on les appreste sans les fraiser, (c'est à dire sans leur oster la robe ou l'écalope) & on les fricasse comme les Pois tendres, avec le bœure roussi, le Sel, l'espice, & un peu d'Eau pour les faire cuire ; la Sarriette verte est une herbe fine qui convient merveillement bien aux Féves, & sans laquelle elle ne peut estre bien assaisonnée ; les tranches de Lard, & la Cresme douce, les rendent encore bien plus friandes.

Quand elles sont plus grosses, on les fraise, & on y met des Laictuës cõme aux Pois, & du Pourpier aussi, sans obmettre la Sarriette.

Encores plus grosses prestes à jaunir, on les fraise, & on les fait cuire en estuvée avec l'Eau, le Bœure, Espice &

Sarriette; puis on les passe par la Passoire, & on les fricasse dans le Bœure roux; les jours gras on coupe du Lard par petites billes, & on le cuit dans la Poesle avec un peu d'Eau, auparavant que d'y mettre la Paste de Féves; Pour le commun du logis, on ne les fraise point, les mettant simplement en estuvée comme dessus.

Quand elles sont seches on les fait cuire, & on y met de la poudre de fueille de Sarriette que l'on aura cueillie & sechée en saison lors qu'elle est en fleur.

Dans le dernier traitté du Iardinier François en la 2. Section, j'ay enseigné à secher, conserver & apprester des Féves vertes, je vous y renvoye.

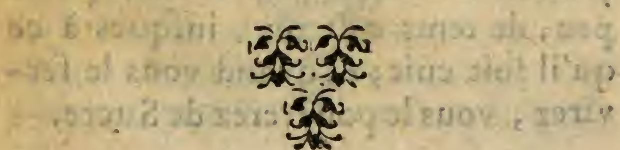
Les Italiens mangent les Feves toutes cruës à la nouveauté quand les gousses sont encores tendres, ainsi que nous faisons les Raves, qui est avec le Sel tout seul.

Des Féves Rottes.

CHAPITRE XXXVIII.

ELles ſe mangent en Haricots à la nouveauté, c'eſt à dire avec la Coſſe; ſi elles ont des filets aux jointures des deux parchemins, on les tire; par apres on les fait parboüllir, & on les fricaſſe & aſſaiſonne de tout comme les Pois ſans coſſe, & auſſi la Creſme pour eſpoiſſir la Sauce.

Quand elles ſont ſeches on les fait cuire avec fort peu d'Eau, puis on fait rouſſir de l'Oignon, & on les fricaſſe & aſſaiſonne auſſi comme les Pois, leur donnant la pointe de Vinaigre; En Pottages maigres, elles peuvent auſſi eſtre ſervies ſur les bonnes Tables.



Du Ris.

CHAPITRE XXXIX.

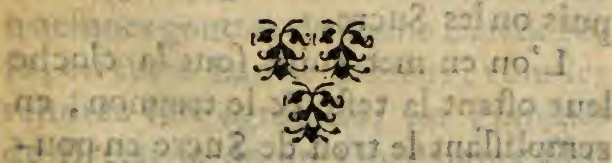
LE Ris eſtant épluché, il le faut laver dans l'Eau tiede, le mettre tremper, revenir ſur les Cendres chaudes, avec peu d'Eau, afin qu'il renfle plus promptement, le retournant ſouvent avec la cueillere; quand il eſt crevé & bien revenu il le faut cuire; ſi c'eſt pour le Pottage à la viande il y faut mettre du plus gras boüillon, & toûjours peu à peu, afin qu'il cuiſe pluſtoſt; aux Villages ils y mettent du Saffran pour luy donner la couleur & le gouſt qu'ils y ont accouſtumé de toute ancienneté quoy que mauvais; & ſi c'eſt pour les jours maigres au lieu de boüillon gras, vous y mettrez du Laict, le mettant peu à peu, de tems en tems, iuſques à ce qu'il ſoit cuit; & quand vous le ſervirez, vous le poudrerez de Sucre.

Il se fait des pots de Terre doubles qui preservent le Ris de se brusler & attacher au pot, à cause de l'Eau qui est entre les deux pots; c'est une tres-grande commodité, & qui releve beaucoup du soin de retourner si souvent qu'il est necessaire, quand le pot est simple, parceque le Ris est extrémement sujet à s'attacher au pot & à brusler.

De l'Orge mondé.

CHAPITRE XL.

IL se prepare ainsi que le Ris, tant pour les jours gras que les maigres; & on en tire un laict ou boüillon que les Medecins ordonnent à ceux qui en ont de besoin.



Des Pommes.

CHAPITRE XLI.

LEs Pommes ſe cuiſent entieres devant le feu ayant cerné la Teſte & le Trognon, en leur mettant dans le trou de chacune un morceau de bœure frais que vous roulerez dans le Sucre en poudre ; ſi l'on ne leur oſte la teſte, il faut les picquer en pluſieurs endroits avec la pointe du couſteau, à cauſe des vents qui feroient crever la peau & perdroient la meilleure partie de ſa moeſle ; On en coupe par moitiées, & l'on cerne un peu de la peau tout au tour, puis on les met roſtir ſur les charbons ; & pour les ſervir on oſte toute la peau qui quitte la Pomme comme un petit bonnet, puis on les Sucre.

L'on en met cuire ſous la cloche leur oſtant la teſte & le trognon, en rempliſſant le trou de Sucre en pou-

dre, & fort peu de Canelle; l'on leur coupe la peau en croix jusques prés de la queuë, afin que quand on les sert on puisse ouvrir facilement cette peau jusques au bas de la Pomme sans la destacher.

On en fait boüillir dans un pot de Terre, avec le Bœure, le Sel, & la Canelle, les y mettant cuire, ou entieres, ou pelées, ou par tranches.

On en fricasse aussi au Bœure, les trāchant par roelles assez espoisses, & ostant le trognon, puis en les servant on les poudre de Sel ou de Sucre.

Par tranches, on les plonge dans de la Paste à Beignets bien claire, composée ainsi que je vous enseigneray dans l'article des œufs cy-apres, puis on les frit dans le Bœure ou Saindoux, & on les Sucre en les tirant de la Poesle, si vous voulez les arrouser de quelques gouttes de bonne Eau de rose, ou autre Eau de Senteur, vous les rendrez fort agreables; les Pommes de Bretagne ou de Chastaigner sont

les meilleures pour faire des Beignets.

L'on en cuit aussi au Four dans des terrines, & on en fait des Pastez & Tartinages.

Pour les Compostes de toutes sortes d'inventions, nostre Iardinier François vous les enseignera en la cinquiéme Section de son troisiéme traitté, comme aussi celles de toutes les autres sortes de fruicts.

Des Poires.

CHAPITRE XLII.

ELles se cuisent ordinairement sous les Cendres chaudes, leur ayant osté les queuës, qui en bruslant enfumeroient les Poires; quand vous jugerez qu'elles seront cuittes vous les déterrerez, & les ferez un peu rostir sur les charbons, tant pour en lever la peau avec plus de facilité que pour leur dőner la couleur & le goust; vous les poudrerez de Sucre en les servant.

On en fait auſſi roſtir ſur les charbons, & l'on en cuit des Chaudronnées entieres avec le Cidre ou le Vin, y mettant un peu de Canelle & de Girofle, puis le Sucre ſi l'on veut.

Les meilleures à cuire & à roſtir (que l'on appelle Poires de Cuiſine,) ſont celles de petit Certeau, & de franc Real, autrement dites de Femelle, ou de noſtre Dame; le Dagobert, Chef de Galon, Licquet, & Ratot ſuivent apres.

Vous notterez que toutes Poires qui ſont à couſteau (c'eſt à dire qui ſe mangent cruës,) ſont tres-excellentes cuittes; & ſurpaſſent meſme celles de Cuiſine.

Des Peſches & Pavies de toutes ſortes.

CHAPITRE XLIII.

ON les cuit ſous la Cendre, & les fait griller ſur les charbons,

puis on les dépoüille, & on les Sucre.

Des Noix.

CHAPITRE XLIV.

QVand elles ſont encore jeunes, & que le Cerneau eſt formé dedans, vous les ferez cerner avec un couſteau de Laton de crainte que le Fer ne les noirciſſe, & les jetterez à meſure dans l'Eau fraiſche, les y laiſſant juſques à ce que l'on les veule manger; en les tirant de l'Eau, vous les poudrerez de Sel menu, & les retournerez pluſieurs fois; les plus delicats les veulent tous épluchez, & y font mettre le Sucre en poudre, avec quelques gouttes d'Eau roſe.

Quand elles ſont plus meures & qu'elles commencent à quitter d'elle-meſme leur eſcaille verte, on les caſſera, épluchera & aſſaiſonnera comme les Cerneaux.

Pour les Noix ſeiches, ſi l'on veut

on les pelera avec l'Eau chaude, pour les manger au Sel ou au Sucre, ainſi que les Noix vertes.

Des Noix ſeches ſe tire l'huile, de laquelle en quelques Contrées on ſe ſert dans les Pottages & dans les Sallades.

Outre cette huile & celle d'Olives qui eſt la plus excellente pour les Sallades, & frittures; il s'en fait de tres-bonnes avec des Faines, qui ſont des petites Chaſtaignes, leſquelles ſont les graines & fruicts des Heſtres ou Fouſteaux; j'en parle comme ſçavant, car j'en ay pluſieurs fois mangé.

Des Amandes.

CHAPITRE XLV.

LEs vertes ſeront caſſées & pelées, pour les ſervir avec le Sucre & l'Eau roſe; Quand aux ſeiches, il les faut eſchauder, & à meſure que l'on les pele les jetter dans l'Eau fraiſche, puis on les ſert aſſaiſonnées comme

les precedentes ; on les fricasse aussi dans l'huile d'Olives, ou dans le Sirop de Sucre, d'où on les tire, & on les dresse sur l'assiette, elles s'y entretiennent en rocher ou motte.

L'huile d'Amandes douces tirée sans feu est tres-excellente en Sallades, & à beaucoup d'autres necessitez de la vie.

Les Amandes Grossieres, tant vertes que seches, se servent sur les meilleures Tables, sans estre épluchées, mais ainsi que l'on les cueille à l'Arbre.

Des Marons & Chastaignes.

CHAPITRE XLVI.

ON les fait boüillir dãs l'Eau & le Sel, puis on les sert chaudes dãs une serviette pliée ; on les rostit sur la flambe dãs une Poesle percée à grands trous, les ayant fenduës par le germe à cause qu'ils creveroient ou pette-

roient à la chaleur ; pour les cuire ſous la cendre chaude, il ſuffit de les enfiler avec du gros fil ainſi que des grains de Chappelet, car ſi on les fendoit, ils ſe ſalliroient dans la cendre ; quand vous jugerez qu'ils ſeront cuits, vous les déterrerez, & les mettrez ſur le braſier ardent pour achever de cuire ceux qui ne le ſeront pas aſſez, & pour leur dõner couleur de roſty, afin qu'ils s'écalopent plus facilement; par apres vous les mettrez ſur l'aſſiette, & appuyrez deſſus avec une autre aſſiette, pour les applatir & entr'ouvrir, puis vous les arrouſerez de jus d'Orenge (qui eſt leur vraye Sauce) & les poudrerez de Sucre; au deffaut de jus d'Orenge, celuy de Citron, l'Hypocras, ou autre Vin precieux, l'Eau de fleurs, d'Orenges, ou de roſes, l'eſſence de Canelle, de Girofle, Fenoüil & Anis, le Muſc & l'Ambre ſont tous ingrediens raviſſans pour ameliorer les Marons, & beaucoup d'autres bons fruicts cuits & cruds.

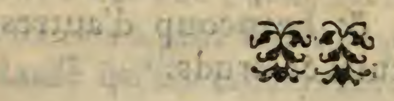
Des Neffles & autres fruicts mols.

CHAPITRE XLVII.

ESTant molles on les mange cruës, ou cuittes, les ayant mises devant le feu comme les Pommes ; ou fricassées dans le Vin & le Sucre, puis poudrées de force Sucre ; on leur oste les cinq aisles & le bouton de la queuë auparavant que de les mettre dans la Poesle.

Si les Nefles tardent trop à mollir, il les faut rouler assez rudement, ou les bluster dans quelque nappe, puis les remettre en Mijol, cela les hastera de beaucoup.

Les Cormes, Alizes, Aserolles, Poires de gros Mesnil, & autres fruits qui ne se mangent que mols, s'assaisonnent comme les Neffles.



DES OEVFS.

CHAPITRE XLVIII.

QVoy qu'il eut esté convenable de mettre cét article cy en son lieu, qui est au commencement du troisiesme Livre, comme estant l'origine des Volailles; neantmoins à l'occasion que ce second n'eut pas esté si ample que les deux autres qui l'enferment, d'autant que j'ay plustost manqué de matiere que de bonne volonté; j'ay creu qu'il n'estoit point hors de propos de le placer icy en suitte des Racines & fruicts; & y joindre aussi le laict, à la consideration des pauvres Capucins à qui ce Livre est offert, quoy qu'il y ait plusieurs excez de delicatesse & mignardises, dont ils n'ont ny le moyen, ny la volonté de se servir; ils y pourront prendre ce qui leur sera propre, & laisseront le surplus pour les riches voluptueux.

Nous dirons en premier lieu, que pour conſerver long tems l'œuf dans ſa bonté, & qu'il paroiſſe frais avec le laict dedans (encore qu'il y ait des-ja plusieurs jours qu'il ſoit pondu ;) il faudra au pluſtoſt qu'il ſera ſorty de la Poulle, le mettre dans l'Eau fraiſche, & qu'il y trempe par deſſus, ne l'en retirant qu'alors que l'on le voudra manger ; c'eſt une experience tres-facile à faire, & qui eſt bien approuvée; la raiſon eſt, qu'eſtant dans l'Eau ce plus ſubtil laict ne peut évaporer ; & l'œuf ſe conſerve toûjours ſi plein, que par la petiteſſe du cercle que l'on voit au gros bout en le mirant au Soleil ou à la Chandelle, l'on le croit toûjours frais quoy qu'il ſoit vieil pondu ; ſi vous le gardez long-tems il ſera bon de changer par fois d'Eau de crainte qu'elle ne s'empuantiſſe.

****

Oeufs

Oeufs à la Cocque.

CHAPITRE XLIX.

CHacun a ſa maniere pour cuire l'œuf à la cocque ; l'un le met dans le Poeſlon ſur le feu avec de l'Eau froide, & auſſi toſt qu'elle a jetté ſon premier boüillon il le retire ; l'autre veut que l'Eau boüille avant que d'y mettre l'œuf, puis il compte iuſques au nombre de deux cent prononcez diſtinctement ; & apres il tire l'œuf hors de l'Eau ; ces deux manieres ne ſont ſi certaines que celles-cy qui eſt beaucoup meilleure , à cauſe qu'elle cuit l'œuf égallement juſques au milieu, au lieu que les autres deux premieres ne font que ſaiſir le blanc de l'œuf , & le moyeu n'eſt pas ſouvent échauffé ; je diray donc , que la plus certaine façon de le bien cuire, & la plus aiſée à pratiquer, eſt de mettre ſur le feu deux pintes d'Eau dans un

Poeſlon, & quand elle commencera à vouloir jetter ſon premier boüillon y mettre les œufs, en meſme tems oſter le Poeſlon de deſſus le feu, & le poſer à Terre proche des Chenets; quand l'Eau ſera aſſez refroidie pour pouvoir tirer les œufs de dedans avec la main ſans vous incommoder, ils seront en leur parfaite cuiſſon.

On en cuit auſſi ſur les cendres chaudes, mais il faut un peu caſſer le gros bout de crainte que l'œuf ne pette & ſe perde; ou bien quand il commencera à s'eſchauffer, mettre une goutte ou deux d'Eau ſur le bout.

Faute de Feu, on les pourroit faire cuire dans de la chaux vive, en les enterrant dans du bloc cuit, & jettant de l'Eau par deſſus en quantité ſuffiſante pour l'échauffer, mais on ne pourroit juger du peu ou du trop cuit.

Pour faire durcir des œufs, il n'y a qu'à les faire cuire long-tems à petit Feu, & les laiſſer repoſer dans leur Eau; puis pour oſter la cocquille, les

mettre dans l'Eau fraiſche, les caſſer de tous coſtez, & les écaller promptement.

Si vous voulez teindre des œufs, ainſi que l'on fait à Paſques, il faut les laver dans de la Lexive aſſez chaude que vous ferez exprés, mettant boüillir de la cendre dans de l'Eau, avec un peu de gravelée; puis ayant bien eſſuyé les œufs, il les faudra mettre dans un pot ou chaudron plein d'Eau juſques à la hauteur des œufs, avec du bois de brezil haché, & de la Couperoſe verte pour en tirer la teinture, puis les faire boüillir aſſez long-tems, les remuant par fois bien doucement crainte de les caſſer, & pour les teindre également par tout; ayant pris aſſez de couleur, oſter le chaudron de deſſus le feu, & les laiſſer entierement refroidir dans la teinture avant que de les retirer.

Vous en ferez de jaunes avec du Saffran & de la graine d'Avignon; de bleufs avec de l'Inde, de bruns avec

de l'escorce d'Aulne, ou de la Suye, ou des cocquilles de noix vertes, & ainsi des autres couleurs.

On couppe des œufs durs par quartiers que l'on met sur les Sallades de menuës herbes.

A la Sauce verte, laquelle se fait avec le Bled vert, l'Ozeille & le Persil pilez ensemble, puis on y adjouste la rapure de crouste de Pain passée bien deliée par un Tamis avec quelque peu de Zinzembre.

A l'Ozeille cuitte sans Eau entre deux plats avec du Bœure seulement, & assaisonnée de Sel & d'Espices selon le goust d'un chacun ; si l'on est bien pressé de l'apprester, on la pourra fricasser dans la Poesle.

A la farce faite d'Ozeille, Poirée, jeunes Espinars, Pourpier, & autres bonnes herbes que vous hacherez menu avec peu de Ciboulette & Persil, laquelle vous mettrez cuire dans un plat sur le rechaut avec bœure, Sel & Espiceries, ou bien la passerez par la

Poesle avec les assaisonnemés susdits; estant cuitte, vous y meslerez des jaunes d'œufs durs bien esmiez; & pour la liaison, vous y casserez un œuf frais entier, ou plusieurs, selon la quantité; puis pour la servir, vous rangerez vos moitiez ou quartiers d'œufs proprement dessus y mettant si vous voulez les blancs, desquels vous aurez esmié les jaunes.

Dans du Bœure roux, & Oignon frit, on fricassera des œufs durs tranchez par roelles, puis on y donnera la pointe de Vinaigre, les ayant assaisonnez de Sel & Espiceries à discretion; si l'on y veut adjouster la moustarde, ce sera un grand ragoust.

Oeufs pochez, ou au Miroir.

CHAPITRE L.

FAites fondre du Bœure dans un plat, puis cassez des œufs, & les versez dedans sans crever les moyeux,

mettez ſur chaque moyeu trois grains de Sel, & rapez deſſus de la muſcade, y adjouſtant un petit filet de Verjus, & les cuiſez; ſi vous voulez les retourner pour les cuire par deſſus, vous le pourrez faire quand ils commenceront à ſe lier; ſi vous voulez auſſi, vous les broüillerez pour tout meſler enſemble.

Si vous caſſez des œufs dans du jus de Gigot, & que vous les laiſſiez entiers, ou que vous les broüillez en cuiſant, y mettant un peu de muſcade, c'eſt ce que l'on appelle des œufs à la huguenotte.

Dans toutes ſortes de bonnes Sauces, comme d'Aſperges, Champignons, & autres, on y caſſera des œufs, qui ne peuuent eſtre que tres-bons.

On poche auſſi des œufs dans l'Eau boüillante, puis on les retire avec l'eſcumoire, & l'on y fait une Sauce comme celle des œufs au miroir, ou à l'Oignon frit, & à la mouſtarde dé-

layée avec Vinaigre : Les Medecins tiennent que cette maniere de cuire les œufs eſt la plus ſaine de toutes, mais il n'y faut point de Sauce.

On les poche auſſi au bœurre noir dans la Poeſle, y faiſant la meſme Sauce qu'aux œufs durs tranchez par roelles.

Les Goinfres prennent la Paeſle du feu, la font chauffer, & la bœurent un peu, puis pochent deſſus des œufs n'en caſſant qu'un à la fois, & y font une pareille Sauce que la precedente, à l'Oignon & à la mouſtarde, la nommant la Sauce au Diable, mais le propre mot eſt barbe à Robert.

Omelette.

CHAPITRE LI.

IL faut avoir une Poeſle qui ne ſerve qu'aux Omelettes, & ne la point eſcurer, mais ſeulement la bien eſſuyer d'un linge blanc avant & apres que

l'on y fera des Omelettes; dans cette Poesle faites y fondre un bon morceau de bœure frais, & le chauffez tant qu'il ne petille plus, ou ne face plus de bruit, qui est le vray tems quand il commence à roussir; puis verser les œufs dedans (lesquels auront esté battus un long espace de tems auparavant, & Salez à discretion) donner le feu bien vif, afin que l'Omelette prenne une belle couleur sans estre par trop cuitte, mais qu'en la tirant du feu elle soit un peu baveuse; puis la couler dans un plat sur une assiette, ou bien la retourner, ou rousler selon l'appetit d'un chacun; ceux qui y aiment le Vinaigre, & y en répendent un petit filet.

Le bœure salé, ne fait jamais les Omelettes si belles que le frais, & est sujet à les faire attacher à la Poesle.

Dans des œufs battus, vous y pourrez mettre du Persil, de la Ciboulette, du Thim, de la Marjolaine, des fleurs de Sureau, & autres herbes fines selon vostre goust.

Si vous voulez y mettre du Formage fin en petites billes ou tranches, il faut que les œufs ſoient verſez dans la Poeſle, & commencent à ſe lier, auparavãt que de jetter deſſus le Formage, car il s'attacheroit à la Poeſle.

Pour la faire excellente & bien delicate, il faut oſter la moitié des blancs des œufs, & y adjouſter une cueillerée de Creſme douce, puis les bien battre & Saller à diſcretion, faire l'Omelette à l'ordinaire, la cuiſant un peu plus ſeche, pour la dreſſer retournée; & la poudrer de Sucre.

L'Omelette à la Celeſtine ſe fait dãs une petite Poeſle de la largeur que vous voudrez que ſoit voſtre Omelette, laquelle vous ferez bien chauffer, puis la tirerez de deſſus le feu, & verſerez dedans uu peu de bonne huille d'Olives; & apres en avoir arrouſé la poeſle de tous coſtez, reverſerez l'huille qui reſtera, en cas qu'il y en ait de trop; puis vous coulerez dedans vos œufs battus, où il y aura de petits lop-

pins de bon bœure frais, autant qu'il en faudroit pour fricaſſer à l'ordinaire pareille quantité d'œufs que ceux que vous mettrez pour la Celeſtine ; & vous remuërez & tournerez avec un baſton comme vous feriez de la boüillie, juſques à ce qu'elle commence à lier ou prendre ; ce que voyant, vous la laiſſerez achever de cuire; & quand vous jugerez que l'Omelette ſera aſſez ſeche, vous la dreſſerez retournée; il faut qu'elle ſoit eſpoiſſe de deux doigts ou environ, car elle ſe couppe en parts de Gaſteau.

Pour l'Omelette au Lard, il le faudra coupper par petites billes, & le cuire dans le Bœure avec un peu d'Eau; & quand l'Eau ſera toute deſechée, & que le Lard commencera à rouſtir, vous verſerez les œufs battus, & l'Omelette eſtant cuitte, vous la dreſſerez un peu baveuſe ſans la retourner.

Au Iambon de Mayence, le bœure eſtant preſt, & les œufs verſez dans la Poëſle, lors qu'il commenceront à ſe

lier, il faudra y jetter des petits morceaux de Iambon, & l'ayant dressée y respandre un jus d'Orenge ou de Citron; & au deffaut, du Vinaigre simple ou rosat, ou à l'ail, ou autre.

Aux Champignons cuits & bien assaisonnez, vous vous gouvernerez comme au Iambon.

Vn Flan.

CHAPITRE LII.

VOus casserez des œufs dans un plat, puis les deslayerez avec du laict, versant petit à petit, & mettrez dedans de petits morceaux de bœure frais, avee un peu de Sel & du Sucre en poudre; en apres vous ferez fondre du bœure dans un autre plat qui sera sur le feu, & y verserez cette destrempe, la tournant avec la cueillere, tant qu'elle commence à se prendre & lier; lors vous cesserez de tourner, & la laisserez achever de cuire; & sur la fin

vous donnerez couleur au Flan avec la Paesle du feu, qu'aurez fait rougir; l'approchant le plus prés que vous pourrez, sans pourtant y toucher; & en le servant, vous le poudrerez de Sucre.

Pour le rendre plus excellent, ostez quelques blancs des œufs, & y mettez de la Cresme douce, & du Sucre musqué avec fort peu de bonne Canelle en poudre.

Pour le faire moindre, destrempez y un peu de Farine de Froment, ou de la mie de Pain blanc en battant les œufs.

Oeufs Mignons, ou à la Portugaise

CHAPITRE LIII.

IL faut deslayer des jaunes d'œufs avec de bonne Eau rose, puis les passer à travers l'Estamine pour en oster les germes, & y mettre force Sucre en poudre, & de l'escorce de

Citron confite, bien battuë dans le mortier, mesler bien le tout ensemble, puis faire fondre du Sucre & l'escumer; Quand il commencera à se cuire, versez cette destrempe dedans, & la cuisez en telle consistence qu'elle se puisse estendre sur le biscuit avec le cousteau sans couler, n'estant trop liquide, ny aussi trop dure; les biscuits de Savoye & de Piedmond y sont tres-propres, à cause qu'ils sont plus fins que les Ordinaires; vous les enjoliverez avec Dragées de Cavelas de Milan, grosse ou petite, de la nompareille de Verdun de toutes couleurs, & les picquerez de Pistaches cruës, & de tranches d'escorce de Citron.

Faute de biscuit, on les dresse sur une mie de Pain en rocher.

Si vous leur voulez donner la couleur verte, il faut piler des fueilles de Poirée bien verte, & en tirer le jus pour mesler avec l'Eau rose en délayant les œufs, mais vous faudra saller d'avantage les verts que les jaunes;

les fleurs d'Orenges confittes ornent grandement ces ſortes d'œufs ; & ſi l'on les poudre d'un peu de Sucre Muſqué ou ambré, c'eſt la perfection.

Nulles.

CHAPITRE LIV.

IE me ſuis laiſſé dire qu'un certain Italien nommé le Seigneur Nullio, Eſcuyer de Cuiſine d'une grãde Princeſſe, a eſté l'inventeur de ce mets, dont il porte le nom de Nulle; qui ſe fait avec une deſtrempe de jaunes d'œufs, Eau de roſe, & Sucre, accommodée comme deſſus, avec fort peu de Sel; & au lieu de la verſer dans un Sirop, on la met cuire dans un Baſſin ou aſſiette d'Argent ſur le feu de Charbon, & on la tourne doucement juſques à ce qu'elle commence à ſe prendre; puis on la laiſſe achever de cuire en conſiſtence de boüillie bien

eſpoiſſe, ſans pourtant la laiſſer trop durcir; elle ſe ſert toute chaude ſur la Table, l'ayant poudrée legerement de Sucre ambré & muſqué, y picquant des tranches d'eſcorce de Citron, ou des Piſtaches; Vous luy donnerez auſſi la couleur verte avec de la Poirée, la ſalant un peu davantage.

Oeufs filez.

CHAPITRE LV.

VOus prendrez du Sucre que ferez cuire juſques en Sirop aſſez eſpois; puis vous aurez un entonnoir qui aura cinq petits thuyaux de la groſſeur d'un ferret d'éguillette, dans lequel vous mettrez de la deſtrempe d'œufs mignons qui ſoit de telle liaiſon qu'elle ait peine à couler par les trous de l'entonnoir, & qu'elle tombe dans le Sucre boüillant, variant & tournant l'entonnoir, de peur que les filets ne s'attachent en maſſe; mais

qu'ils se meslent & lacent les uns dans les autres ; à mesure que vostre entonnoir se sera vuidé, vous les retirerez de dedans le Sucre, avec la petite escumoire à confiture, les dressant tous chauds en rochers sur des assiettes; puis vous les poudrerez de Sucre, & les larderez de tranches d'escorce de Citron, Canelas ou Orengeat & Pistaches ; vous en ferez aussi de verts avec jus de Poirée, ou des fueilles de Fenoüil vert ; de Violette, avec le Tournesol ou Sirop Violat, de rouges avec le jus de Bettes-raves, & ainsi d'autres couleurs.

Vous ne ferez aucune difficulté d'employer toutes sortes d'œufs, comme d'Oyes, Canes, Poulles d'Inde, Faisans, Perdrix, & autres oyseaux, car ils sont tous bons à manger, mais ils sont plus secs que ceux de Poulles de Court, & par consequent il y faut plus de bœure ou de destrempe.

Oeufs

Oeufs au Verjus.

CHAPITRE LVI.

IL ne faut que deſlayer des œufs avec du Verjus, plus ou moins, ſelon voſtre appetit, les ſaler, & les mettre cuire en les tournant, comme de la boüillie, juſques à ce qu'ils ſoient cuits.

Des Beignets.

CHAPITRE LVII.

LA Paſte à Beignets ſe fait avec de la Farine de Formage mol, du Laict, du Vin blanc, des œufs, & du Sel à diſcretion, que l'on deſtrempe bien enſemble, en conſiſtence de boüillie.

Dans cette Paſte on trempe des tranches de Pommes, puis on les jette l'une apres l'autre dãs la fritture de bœu-

re ou de Sain-doux, & on les retourne quand ils ont pris une belle couleur jaune; puis on les tire avec l'escumoire pour les égoutter, où on les picque d'une brochette de bois, & on les Sucre pour les servir y ayant degoutté un peu de bonne Eau rose.

De cette paste toute seule, on fait des Crespeaux de la grandeur de la Poesle, en la faisant chauffer, & y mettant un peu de la fritture pour empescher seulement que la Paste ne s'attache; puis on y verse dedans de cette Paste, & quand on juge qu'elle est cuitte par dessous, on secouë la Poesle pour retourner adroitement le Crespeau sans y toucher de la main; puis quand on croit qu'il a pris assez de couleur des deux costez, on le coule hors de la Poesle pour en recommencer un autre.

Dans cette mesme Paste aussi, au lieu de Pommes, on trempera des petites tranches de Formage fin, que l'on frira, & ce seront des goffres beaucoup

plus agreables que celles qui se font dans les goffriers.

On fait aussi de cette Paste plus fine en ostant la moitié des blancs d'œufs, & la tenant plus liquide, dans laquelle on trempera des Champignons de toutes sortes; des Artichaux, & des autres fritures que j'ay dites & diray cy-apres.

De cette derniere, on en met sur une assiette, & avec un crochet de fer (comme celuy du bout du manche d'une cueillere à pot) on tire des petits loppins gros comme des Féves, que l'on fait tomber dans la friture bien chaude, puis on les frit, & ils se boursoufflent comme des vesces de Loup; quand ils ont assez de couleur qui est le poinct de leur vraye cuisson, on les tire avec l'escumoire, puis estant esgouttez on les dresse, & on les poudre avec force Sucre, & quelque bonne Eau de senteur par dessus.

On en fait aussi des fritteaux avec des marques semblables à celles dont

on marque les Moutons ; lesquelles on trempe dans la fritture chaude, puis on les pose doucement sur cette Paste, afin qu'elles en soient endorées seulement par la superficie & non plus, apres on la trempe dans la fritture, qui la destache de la marque, & la cuit, la faisant bouffer, & la rendant fort legere ; quand le fritteau a pris couleur, on le retire avec une brochette de bois pour le mieux égoutter.

Si vous voulez donner à vos fritteaux des couleurs diverses, vous le pourrez faire en vous servant des jus que j'ay dits pour teindre les œufs mignons, & autres.

Ces fritteaux servent à armer plusieurs Pottages & Courboüillons, ausquels ils conviennent fort bien.

Vous pourrez faire aussi une Paste bien plus simple, si vous n'avez tout à commodité ; en prenant seulement des œufs, de la Farine, du Verjus, & du Sel ; & en cas que vostre Verjus fut trop fort, vous y mettriez un peu

d'Eau, de laquelle Paste vous en ferez toutes vos frittures si vous voulez, reservé les Beignets au Sucre.

DV LAICT,
Et de son Bœure.

CHAPITRE LV.

IE n'entreprendray point icy de discourir des qualitez du bon laict, ny si les Vaches noires le font meilleur que les blanches ou rousses, j'en laisse le jugement à Messieurs les Medecins; mais je diray seulement qu'il y a plusieurs conditions requises pour avoir de bon laict; à sçavoir, qu'il faut que les Vaches ne soient ny trop jeunes, ny trop vieilles; qu'elles ne soient point Sauvages ou coureuses, mais paisibles, tant dedans que dehors le logis; qu'elles ne soient point en chassé ou amour; que leur laict ne soit sujet à tourner en cuisant, & qu'il

ſoit pluſtoſt jaune que blanc ; qu'elles ſoient en bons paſturages ; preferant celles des montagnes à celles qui paiſſent dans les Vallées ou Marais, d'autant que le laict retient toûjours quelque gouſt de la nourriture que prend la Vache ; & en dernier lieu, qu'elles ne ſoient point oubliées à la maiſon, mais bien nourries, & proprement eſtablées.

Quelques-unes ſont bonnes à laict ; autres au Beure, & autres au Formage ; plus le laict rend de Creſme, & moins les Formages en ſont bons ; comme au contraire, moins il Creſme, & meilleurs en ſont les Fromages.

I'ay toûjours ouy faire grande eſtime du laict de Nigeon, qui eſt un petit Village au deſſous de Paris, proche les Minimes ; Pour le Beure, celuy de Vanves, & de toute la montagne de Meudon, qui par ſa belle ſcituation eſt regardée ſi favorablement du Soleil, qu'elle produit quantité de bonnes herbes medecinales, qui ne

ſe retrouvent en aucun autre endroit à plus de cent cinquante lieuës loing, & qui la font nommer par les Simpliſtes le petit Mont-pellier ; les autres Pays ont leur bons laictages auſſi, comme à Roüen la Creſme de Sottevile, aux Pays bas le Bœure Dixmude, & autres.

Pour avoir de bon laict, il y faut apporter de la propreté juſques à l'excez, tenant toûjours les Terrines, Barates, & autres vſtancilles (tant grandes ou petites qu'elles ſoient,) bien eſchaudées & lavées ; il faut auſſi que celles qui le gouvernent ayent inclination à la propreté, tant ſur leurs perſonnes, qu'à nettoyer & laver ſouvent leur laictiere, d'autant que le laict prend facilement le gouſt & odeur du lieu où il repoſe.

Il y a tant de petites obſervations au ſurplus de ſon gouvernement, en l'Hyver & en Eſté, qu'il me faudroit faire un Volume entier pour les deſcrire toutes ; je me contenteray ſeulement

de dire, que la Cresme estant montée, elle sera levée & mise dans la barate pour y estre battuë; & si le Bœure est trop long-tems à se prendre, il y faut mettre du laict tout venant de la Vache avant qu'il soit refroidy, ou au deffaut quelque piece d'argent approchant aussi la baratte assez prés du feu pour l'eschauffer, mais non trop aussi, car le laict se brusleroit.

Le Bœure estant fait & bien lavé, celuy que vous voudrez garder pour frais sera enveloppé d'un linge blanc, & porté dans la Laicterie fraischement.

Celuy que voudrez garder sera sallé à l'instant sans tarder d'avantage, car vous auriez peine à le remanier, s'il estoit refroidy, & durcy.

Vous mettrez une livre de gros Sel à douze livres de Bœure; le Sel blanc seroit beaucoup plus propre, à cause qu'il est nettoyé du Limon qui est dans le Sel noir.

Si vous voulez faire du Sel blanc, il faudra

faudra mettre fondre du noir dans l'Eau claire; puis le philtrer en trempant des lizieres de drap dans cette Saumure, & qu'il en ſorte un bout lequel pendra hors le vaiſſeau, il attirera (en forme de Pompe) tout juſques à la derniere goutte; ou bien vous le coulerez dans une chauſſe à Hypocras, ou au moins à travers du papier broüillar, pour oſter toutes les ordures & bouë qui eſt dans le Sel, lequel par conſequent diminuëra beaucoup de ſon poids.

Eſtant coulé, vous le mettrez dans un Chaudron ſur le feu où vous le ferez boüillir tant qu'il revienne en Sel, retournant ſouvent ſur la fin de crainte qu'il ne s'attache au Chaudron; puis eſtant bien ſec, vous le mettrez dans la chauſſe d'Hypocras le long du Feu, avec quelque vaiſſeau deſſous pour recevoir les égoutures; & quād il ne diſtilera plus, vous le retirerez de la chauſſe, pour le ſerrer dans des boëttes en lieu ſec.

Si vous mettez ce Sel tout sortant du Chaudron dans des pots ou creuzets de terre qui ayent un trou au bas, tels que sont ceux à mousler les pains de Sucre, il se mettra en pain qui estant proprement fait & bien blanc, est fort honeste à presenter.

Si vous voulez garder vostre Bœure sans saler, vous le ferez cuire dans un Chaudron, & quand la force de son boüillon sera passée, il s'appaisera & se clarifiera comme de l'huile, laissant son escume dessus, & son Bat-bœure au fonds; alors vous le descendrez du feu, & l'escumerez curieusement pour le retirer du Chaudron par cueillerées sans broüiller le fonds, qu'il faudra mettre à part pour estre employé dans les pottages du commun, & mangé le premier.

Ce bœure affiné ou fondu est fort bon pour les frittures, entremets, patisseries & sallades; les bonnes Mesnageres le doivent estimer, & en faire provision, à cause qu'il ne se mange

point ſur le Pain, en leur abſence, ainſi que l'autre.

Le Laict de bœure qui reſtera dans la Baratte eſt bon à faire de la ſouppe au commun, jettant dedans un Oignon fricaſſé par tranches, l'ayant ſallé à diſcretion, & le tirant du feu à ſon premier boüillon; mangé tout ſortant de la Baratte avec de la mie de Pain blanc, il eſt fort ſain & rafraichiſſant, pourveu qu'il n'ait point trop long-tems ſejourné à la Laicterie avant que d'eſtre battu.

L'on accommode du bœure avec des Amandes battuës comme pour le Maſſepan; puis on les paſſe avec le bœure un peu ſalé à travers une Eſtamine, & on le file dans une Seringue de bois faite exprés, laquelle a pluſieurs ajuſtages au bout pour la diverſité; & au defaut de Seringue on met ce bœure dans une paſſoire, & en le pouſſant avec la main on le force de paſſer, & ſe filer à travers les trous; puis on le dreſſera en rocher ſur une aſſiette, y

mettant des fleurs de Buglose dans la saison.

On file aussi du bœure sans Amandes, y mettant un peu de jus d'ail pour ceux qui l'aiment.

Des Formages.

CHAPITRE LVIII.

POur faire d'excellens Formages, il faut non seulement que le Laict soit bon ; mais aussi que la presure en soit bien accommodée ; & pour en avoir de bonne, vous ferez tuer un Veau qui n'ait iamais pris aucune nourriture que le Laict pur, lequel aura tetté tout son saoul deux ou trois heures auparavant que le tuer ; estant mort, on luy tirera la Caillette de dedans le corps, dans laquelle vous trouverez le Laict qu'il aura pris, lequel sera caillé en grumeaux, que vous éplucherez bien, ostant les Poils que le Veau a avalez, en tettant, & lave-

rez dans l'Eau fraiſche ces grumelons à meſure que vous les manierez, les poſant ſur un linge blanc pour les eſſuyer un peu ; vous laverez bien auſſi & raclerez la Caillette, puis la retournerez pour y remettre dedans cette preſure, que ſalerez bien ; & la pendrez en l'air, mettant quelque vaiſſeau deſſous pour recueillir l'Eau ſallée qui en tombera, laquelle eſt fort bonne pour faire prendre le laict; vous la laiſſerez ainſi quelques jours aſſaiſonner auparavant que d'y toucher, puis vous en prendrez ce qui vous ſera de beſoin lors que vous voudrez faire cailler du Laict.

Pour ce faire vous prendrez du Laict tout chaud venant de la Vache, le coulerez & mettrez dedans un peu de cette preſure, que vous aurez bien délayée dans une cueillere avec un peu du meſme Laict, puis le meſlerez & retournerez quelque tems.

Le Laict eſtant pris, vous tirerez le Caillé avec la Coquille à eſcremer,

ou bien la cueillere du pot, & le mettrez dans les écliſſes ou formes (d'où le Formage a pris ſon nom) & luy laiſſerez égoutter ſon maigre, ou petit Laict, ou Laict clair; (comme vous le voudrez nommer,) d'où vous le tirerez toſt ou tard, ſelon que vous voudrez qu'il ſoit ſeruy delicat, ou ferme, & le poudrerez de Sucre.

Si vous en voulez ſaller pour garder, comme ceux du Pont-l'Eveſque, Angelots, & autres de la Brie, voſtre Laict eſtant encore chaud, ou s'il eſt refroidy, vous le mettrez ſur la cendre chaude, & jetterez dedans la preſure déslayée; quand il ſera pris vous le dreſſerez dans des formes, ou rondes, ou quarrées, ou en cœur, & autres telles que vous les voudrez; & quand vos Formages ſeront bien égouttez, vous les ſallerez par deſſus, & les laiſſerez repoſer, juſques au lendemain, afin qu'ils ſoient bien fermes, puis vous les retournerez & les ſallerez encore de l'autre coſté, les laiſſant repoſer

dans l'esclisse tant qu'ils soient durs; apres vous les mettrez secher à l'air dans la Chaziere pour les affermir, puis les serrerez dans le reservoir, jusques à ce que vous les vouliez faire affiner.

Ie ne trouve point de meilleure invention, ny plus propre pour affiner les Formages, que de les tremper dans l'Eau sallée, les envelopper de fueilles d'ormes où orties, & les mettre dans des boisseaux ou pots de grez, les uns sur les autres, afin qu'ils se communiquent leur humidité, sans les enterrer en des lieux putrides, comme aucuns font.

Pour les façonner à la mode de Gruiere, vous ferez une Aigriere avec le Sel qui degoutte de la caillette, & du Laict clair que le caillé aura rendu, ou bien avec gros comme une noix de presfure, & trois pintes de Laict clair; laquelle vous conserverez dans un Barillet pendu en dedans de la cheminée, que tiendrez l'espace

d'un mois biẽ bouchée; lequel Barillet vous entretiendrez toûjours plein, le gouvernãt ainſi que vous feriez celuy à Vinaigre, (c'eſt à dire) y mettant autant de Laict clair, que vous en tirerez d'aigre; & quand vous voudrez faire vos Formages, vous mettrez un ſceau de Laict, tout venant de la Vache, ſur le Feu dans un Chaudron, le faiſant chauffer le plus chaud que vous y pourrez durer la main, puis vous le deſcendrez de deſſus le Feu; & eſtant repoſé, vous y mettrez plein une cueillere à pot de ce Laict aigre, ou à proportion, ce que vous jugerez qu'il en faudra pour faire prendre la quantité qui ſera dans le Chaudron; ce que vous recognoiſtrez par l'experience que vous en ferez, puis vous le remuërez ou tournerez avec des petits baſtons comme des verges, juſques à ce qu'il ſoit à demy froid; eſtant caillé un peu ferme, vous le manierez & deromprez avec la main, puis le laiſſerez repoſer environ demy quart d'heure, & les

morceaux de caillé iront au fonds du Chaudron, apres vous le retirerez avec les mains, & le mettrez dans la forme garnie de linge de tous coſtez, où il durcira en s'égouttant; Quand il ſera un peu ferme, vous le ſallerez & retournerez ainſi que les autres, prenant bien garde de le rompre, car il moiſiroit dedans; & quand il ſera bien ſec, vous le poſerez ſur le coſté afin qu'il ſe haſle égallement; le Laict clair qui en degouttera ſera tres-bon à remplir voſtre aigriere.

Les autres Formages à la façon de Rocque, du Cantal en Auvergne, & Limoges, de Ieromet en Champagne, de Hollande, & autres lieux & Pays faits avec laict de Brebis, Chevres & Iuments, ſe feront & s'affineront de la meſme façon que les ſuſdits; quoy que quelques-uns y mettent de la Lie de Vin, ou les enterrent ſous l'égouſt du Tonneau.

Le Poivre battu y peut auſſi entrer, & le jus de bled vert pilé, ou autres

herbes fort vertes pour luy donner la couleur, le gouſt & l'odeur.

Si vous prenez des Barbes violettes, des fleurs de Cardon d'Eſpagne, & que vous les faciez ſecher comme les Roſes, vous vous en ſervirez pour faire cailler le Laict au lieu de Preſure.

Il y a une obſervation à faire; à ſçavoir, qu'il y a des Vaches qui font le Laict ſi gras, qu'il eſt impoſſible d'en faire des Formages, ſans les eſcremer un peu; & ordinairement celles qui rendent peu de Laict, il eſt beaucoup plus gras, que de celles qui y ſont abõdantes; c'eſt pourquoy pour en eſtre plus certain, il en faut faire des eſſais, pour s'y gouverner avec jugement, & eſcremer un peu le Laict qui ſera trop gras; ou au contraire, il ne faudra prendre que le deſſus des Poeſles de celuy qui ſera trop maigre.

Les Terrines ou Poeſles à Laict que vous aurez eſcremées pour faire le bœure, ſeront miſes au Four un peu chaud, ou devant le feu, les retour-

nant de fois à autre, afin de faire cailler le Laict sans presure; puis on en fait des Formages pour le commun, que vous sallerez & retournerez comme les autres; si estans secs, vous les trempez en Eau sallée, & entourez de feuilles ou foin, & les mettiez mijoller à la Caue dans des pots de grez, les retournant & trempant souvent, ils ne laisseront pas d'estre passablement mangeables.

De la Brousse.

CHAPITRE LIX.

DV petit Laict qui distile de tous les caillez, vous en ferez d'un Formage fort agreable que les Provenceaux appellent de la Brousse; & pour y parvenir, ce Laict clair estant encore doux, vous le mettrez dans un Chaudron sur le feu, le faisant chauffer tout le plus qu'il se pourra sans boüillir; & en cas qu'il jettât ses pre-

miers boüillons, vous y verſerez promptement du meſme Laict clair qui ſera froid, pour arreſter ſon boüillon; vous le tournerez continüellement de crainte que le Bat-bœure ne s'attache au fonds ou au coſté du Chaudron ; & eſcumerez ce qui ſurnagera, qui eſt la Brouſſe, que vous dreſſerez à meſure dans un plat, & la poudrerez de Sucre quand vous la voudrez ſervir.

Des Creſmes façonnées.

CHAPITRE LX.

LE deſſus des poeſles de Laict quād il eſt un peu repoſé, & que la Creſme commence à monter, eſt la plus agreable, & la plus ſaine de toutes.

Quand elle eſt eſpoiſſe & toute montée, on la bat & on la met dans un petit Pannier, avec un linge entredeux; puis quand elle eſt égouttée, on la dreſſe dans un plat, & elle ſe tient en motte.

Si vous foettez de la Cresme avec des verges, & que vous y adjoustiez un peu de blanc d'œuf elle s'entretiendra en Neige fort legere, la hauteur de plus de demy pied de haut dans le plat; pour la conserver long-tems en estat, il faudroit mettre dessous une mie de pain blanc pour attirer l'humidité, qui fondroit la Neige.

Pour faire un bon plat de collation & bien agreable, prenez un Formage mol sallé d'un jour, & le passez à travers l'Estamine, puis mettez y de la Cresme douce, & battez le tout ensemble, dressez la dans un plat, sucrez bien, & degouttez de bonne Eau de senteur par dessus.

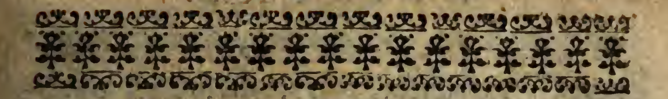
On cuit aussi de la Cresme douce, dans laquelle il y a des jaunes d'œufs délayez avec peu d'Eau rose, ou de fleur d'Orenges, Sucre, Musc & Ambre; si vous voulez piler des Amandes ou des Pistaches, & en espreindre le jus dedans, elle sera encore meilleure; on donne des noms à cette Cres-

me tels que l'on veut; ſi vous y voulez auſſi adjouſter du voſtre, & y mettre quelque delicateſſe agreable au gouſt, comme eſcorce de Citron bien pilée, Canelle, & mil autres petits mets delicieux, vous en ſerez le Parain.



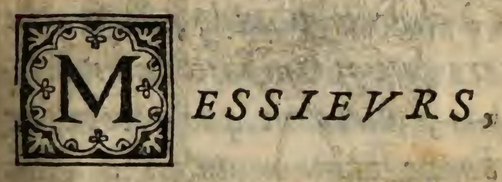






AVX MAISTRES D'HOSTELS.

EPISTRE.



M*ESSIEVRS*,

Puis que c'est sur vous que les Grands se deschargent de la plus part de leurs soins, & particulierement du soucy continüel de la dépence de bouche; C'est donc à vous d'en ordonner avec telle prudence que vous en puissiez recevoir non seulement la loüange que vous en atten-

dez de vos Maiſtres, mais encore une ſatisfaction particuliere en vous-meſme, de voir tout rëüſſir à ſouhait; vous ne pouvez venir à ce but que par une cognoiſſance parfaite de l'appreſt de toutes les choſes mangeables, dont j'ay deſia commencé à en eſcrire dans ces deux premiers livres: Ce troiſieſme que je vous preſente a pour ſujet, le vray gouſt qui ſe doit donner à chaque viande, à quoy la plus part de vos Cuiſiniers ne s'eſtudient pas, d'autant que preocupez de la bonne opinion qu'un chacun d'eux a de ſa capacité, ils eſtiment que pourveu qu'ils déguiſent & garniſſent leurs plats en confuſion, qu'ils paſſeront pour habiles hommes; mais c'eſt par là qu'ils ſe trompent, & d'où il arrive bien ſouvent que le dégouſt prend dés l'entrée de Table, à cauſe qu'ils n'ont qu'une routine

de travailler, meslant & remplissant leurs pots indifferemment, sans changer, ou au moins essuyer leur cueillere, ce qui est cause qu'ils donnent un mesme goust à tous leurs Pottages; & plusieurs d'entre eux frisent ou passent par la Poesle dans le lard fondu, ou le bœure la plus part des viandes dont ils font leurs Pottages; je vous laisse à juger s'il y a rien de plus dégoustant que de la souppe à la fritture; & aussi à considerer, si un delicat qui rassasié du trop de la bonne chere continüelle, a peine de trouver quelque chose pour le remettre en appetit; quand il aura pris une cueillerée de boüillon qu'il ne trouvera pas selon son goust, qu'il reprendra dans un autre plat qui luy semblera aussi dégoustant, & en continüant aux autres qu'il trouvera tous semblables, sera-ce

pour ſe réforcer? Il ne faut pas s'eſtonner ſi l'on demande par fois un bouïllon clair, ou une Omelette dans la fin du repas, tous ces dégouts ne proviennent que de ce gargotage-là; croyez-moy, MESSIEVRS, *que ſi vous ne vous donnez la peine de bien commander, & de vous conſerver l'authorité qui vous eſt donnée, vous aurez beaucoup à reſpondre devant Dieu de tous les degats qui ſe font dans les Cuiſines par les profuſions inutiles qui ne ſont propres qu'à jetter aux Chiens; Il y a d'hõneſtes hommes Cuiſiniers, & à qui il n'eſt beſoin que de dire vos intentions, mais chacun ne les a pas, & ceux qui ſont aſſez heureux que de les poſſeder, les doivent bien conſerver, & les eſtimer comme un meuble le plus neceſſaire du Logis, d'autant que de leur ſageſſe dépend la ſanté du Corps & de la*

Bource; je vous diray pour vostre instruction qu'il n'y a rien qui plaise plus à l'homme que la diversité, & sur tout le François y a une inclination toute particuliere; c'est pourquoy essayez vous le plus que vous pourrez à faire diversifier & distinguer par le goust & par la forme ce que vous ferez apprester; qu'un Pottage de santé soit un bon Pottage de Bourgeois, bien nourry de bonnes viandes bien choisies, & réduit à peu de bouïllon, sans hachis, Champignons, Espiceries, ny autres ingrediens, mais qu'il soit simple, puis qu'il porte le nom de santé; que celuy aux Choux sente entierement le Chou; aux Porreaux le Porreau; aux Navets, le Navet; & ainsi des autres, laissant les Compositions pour les Bisques, Hachis, Pannades, & autres déguisemens dont on doit plustost gouster

que de s'enremplir, & vous verrez que vos Maistres s'en porteront mieux, auront toûjours bon appétit, & que vous & ces Cuisiniers en recevrez de la loüange; ce que je dis des Pottages, j'entends qu'il soit commun, & serve de loy pour tout ce qui se mange, car je serois trop prolixe s'il falloit particulariser sur chaque mets; suivez seulement mes intentions, & faites pratiquer ce que j'escris, vous vous en trouverez bien: Dans la fin de ce Livre, je mettray des Chapitres qui vous instruiront de quelle maniere vous devez servir sur Table, pour faire cognoistre que la beauté d'un festin dépend plus de bien placer les plats, & diversifier les services, que de la profusion qui s'y peut faire; pour conclusion de cette Epistre, je vous advertiray que quand un Architecte veut bastir un

logis il en fait un project ou devis sur le papier ; & que tant plus beau il doit estre, tant plus curieusement aussi en fait-il le dessein ; il en est de mesme de toutes choses, & dans ce rencontre aussi ; si vous avez ordre de traitter somptueusement une compagnie, il faut que vous faciez des memoires de ce que vous voulez servir, & mesme particulariser de quel goust vous voulez chaque plat ; ce n'est pas que je vueille que vous communiquiez ce memoire à autres personnes qu'aux Officiers qui le doivent apprester ; & encore faudra ne dire qu'à un chacun son affaire ; vous verrez par l'execution que tout vous reüssira mieux, qu'ils obeïront, & estimeront davantage, voyant la grãde cognoissance que vous y auez ; donnez-vous la peine de relire plusieurs fois ce qui est escrit dans tout

ce Volume, car je crois n'avoir rien oublié du meilleur, & du plus agreable de tout ce que nos François accommodent, (laißant aux Estrangers beaucoup de ragouts depravez, lesquels ne font jamais bonne chere que quand ils ont des Cuisiniers de France,) si vous ne trouvez les enseignemens de ce que vous desirez en un endroit vous les rencontrerez en l'autre, Car j'ay évité les redites autant qu'il m'a esté possible, & de tout ce que vous remarquerez qui tombera sous vostre Sens, faites-en eslite & vostre profit, y adjoustant de vostre part ce que vous sçavez desia, & jugerez raisonnable. A DIEV.

LES

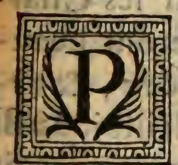


LES DELICES DE LA CAMPAGNE.

LIVRE TROISIESME.

DE LA VOLAILLE de Court.

CHAPITRE PREMIER.



AR les Volailles de Court, nous entendrons parler des Coqs, Poulles, Chappons & Poullets ordinaires, ou communs, dans la production def-

quels la Nature paroiſt ſi feconde que l'on ne peut aſſez admirer la liberalité de ſon Autheur, qui nous depart avec telle abondance cette nourriture ſi exquiſe, tant pour ſon gouſt excellent, que pour ſa delicateſſe & bonté naturelle, propre non ſeulement à ceux qui ſont en ſanté, mais encore ſi neceſſaire aux Mallades, qu'il ſemble que ſans les boüillons à la Volaille ils ne peuvent ſe reſtablir & fortifier.

Les plus petits que l'on appelle Poulets de Grain, ſeront ſaignez à la gorge, eſchaudez, plumez, & vuidez entierement, puis on les refait à l'Eau chaude pour plus de propreté, mais elle emporte avec ſoy beaucoup de leur bon gouſt; c'eſt pourquoy ſi l'on ſe veut donner la patience de les plumer à ſec, & les refaire ſur les Charbons, ou ſur le Gril, ils ſeront beaucoup meilleurs qu'eſchaudez, & refaits à l'Eau; ſi l'on les laiſſoit auſſi mortifier d'un jour, la chair en ſeroit bien plus courte: Quand ils ſeront

refroidis on les essuyera bien, puis on les lardera ou couvrira de bardes pour les mettre rostir, les ayant embrochez à une petite brochette de bois en long pour les déguiser en Perdreaux; ou en travers, pour ressembler aux Cailles; mettant par dessus chaque barde, une fueille de Vigne, puis on lie cette brochette de bois à la grande broche de fer pour les cuire promptement au feu clair, car cette viande a si peu dépoisseur, qu'il suffit de faire prendre conleur au Lard pour estre cuits à leur perfection; autrement ils ne feroient que secher, & perdroient toute leur substance.

Le Vinaigre commun & Rosat, le Verjus de grain, & le commun, c'est la seule Sauce qui leur convient le mieux.

Quand ils seront plus forts, on les pourra mettre en Pottages, les ayant tuez, eschaudez & vuidez; puis on les troussera, c'est à dire, on leur coupera le bout des doigts, & on passera l'un

des pieds par dedans le bas du bec, pour leur coucher la teste le long de la Cuisse, & apres on enfermera les deux pieds ou jambes dans l'ouverture du Poullet par où on l'a vuidé, ou bien on donnera un coup de Cousteau dans la peau qui est entre les jambes, & on y passera le pied ayant couppé le nerf qui est derriere le Coude, afin que la jambe obeysse mieux, puis on leur tournera les aisles; ce qu'estant fait, on les mettra dans un pot à part, que l'on emplira du boüillon du grand pot, qui qui doit nourrir ou fournir à tous les Pottages, prenant garde de ne les cuire qu'autant qu'ils en auront de besoin, à cause de leur grande delicatesse; vous les servirez toûjours avec les herbages les plus nouveaux, comme Asperges, Pois, Laictuës, Chicorées, & autres, selon la saison, que vous ferez aussi cuire à part, les preparant ainsi que j'ay dit en leur lieu.

Si vous y voulez mettre un jaune

d'œuf délayé avec un peu de Verjus & de ſon mẽſme boüillon, puis quand on voudra dreſſer le pottage, cuire un peu ce jaune d'œuf, en tournant toûjours de crainte qu'il ne ſe caillote, & le verſer par deſſus, cela le rendra plus lié ou eſpois.

Si vous les voulez au laict d'Amandes, il en faudra battre au mortier de Marbre avec un peu de leur boüillon au lieu d'Eau roſe, puis les paſſer à travers l'Eſtamine en frottant avec le dos de la cueillere, & y verſant du boüillon pour les ayder à paſſer, n'y mettant rien que le Sel pour tout aſſaiſonnement; & ſi voſtre Pottage eſtant dreſſé, vous y ſemez des Piſtaches pelées, elles l'embelliront de beaucoup.

Les Poulles & Chappons eſtans preparez comme les Poullets, ſeront auſſi mis en Pottages de ſanté, ou au Ris, au laict d'Amandes, aux Porreaux, aux Racines de Perſil, Cardes, & autres herbages du Iardin, toutes preparées comme j'ay dit; mais

à ces vieilles Volailles il leur faudra peler l'eſcaille des jambes, les grillant un peu ſur les Charbons, ou à la flamme du Feu pour la lever avec facilité.

Si vous les voulez farcir, il faudra fourer dans l'ouverture de derriere le col, (par où vous aurez tiré la Poche) une brochette de bois non trop pointuë, & ſéparer au mieux que vous pourrez la peau d'avec les chairs, & la remplir de farce telle que j'ay dite aux Choux, la faiſant couler & paſſer par tout où vous voudrez, puis manier & arondir la Volaille, la liant avec du fil où de la ficelle un ou deux tours, en croiſant par deſſous & par deſſus, de crainte qu'elle ne ſe dépece dans le pot, laquelle ficelle vous oſterez en couchant voſtre Volaille ſur le Pain auparavant que de dreſſer le boüillon.

L'on en deſoſſe auſſi entierement, qui eſt que l'on eſcorche la Volaille ſans luy rompre la peau, & on la remplit de farce comme deſſus, y mettant

aussi les Chairs cruës qu'en aurez tirées en la desossant ; puis on recout l'ouverture avec une éguillée de fil, & on la lie & empote pour y mettre le boüillon du grand Pot, & la faire cuire.

Son Pottage fait au Formage, qu'aucuns appelent à la Iacobine, sera fait en prenant un Pain à la mode chapelé, que vous ouvrirez, & en osterez la Mie, puis ferez secher les deux croustes dans le Four, ou devant le Feu ; quand elles auront pris une couleur rousse, vous les mettrez dans un plat d'argent, & les applatirez, & escacherez, mettant le costé de la Mie en dessous, puis poserez le Bassin sur les Charbons ardents, & quand il sera bien chaud, vous arrouserez le Pain avec de vostre meilleur boüillon de santé, dans lequel il n'y aura point encore d'Herbes ny de Pois ; & ferez mitonner ce Pain, l'arrousant par fois, & le faisant un peu attacher au Bassin pour prendre le goust ; puis y mettrez

un lict de Formage de Gruiere ou de Hollande du plus doux & du plus nouveau, qui aura esté rapé avec une Esgrugeoire, & par dessus un second lict de blanc de Volaille rostie hachée bien menuë, & arrouser derechef pour faire fondre le Formage, & mitonner tout ensemble; Quand vous le servirez, vous l'ornerez avec des tranches de Citron, & quelques grains de Grenade par dessus.

Autrement & avec moins de peine, vous trancherez un Pain mollet ou de Gonesse sans estre sallé, & en mettrez un lict dans un plat d'Argent; puis un lict de Formage par tranches, puis un second lict de Pain, & un second lict de Formage; & par dessus des Chairs de Volaille rostie & hachée; puis vous parerez le Pottage, des jambes, bouts d'Aisles, Col & Teste, avec le dos où tiendra le Croupion, & pardessus tout, y mettrez encore des tranches de Formage, puis emplirez le plat de boüillon, & le ferez mitonner

l'ornant comme le precedent.

La fricassée de Poulets se fait ordinairement à la haste; c'est pourquoy je vous veux enseigner la maniere la plus prompte, qui est d'arracher la Teste des Poulets, les jettant à mesure dans un Seau d'Eau fraische, puis les escorcher sans plumer, les fendre par le dos, pour oster tous les dedans, les laver & coupper en quartiers, battant chaque morceau auec le plat du gros Cousteau, tant pour rendre la chair plus courte que pour casser les os; pendant lequel tems un autre personne tiendra la Poesle sur le feu dans laquelle il y aura de l'Eau, du Beure ou Lard, & du Sel ce qu'il en faut raisonnablement; puis quand le boüillon commencera à s'eslever, vous jetterez vos Poulets dedans, & les assaisonnerez d'Espice, Ciboule & autres ingrediens convenables.

Pour mortifier promptement des Poulets, aucuns les jettent dans l'Eau fraische aussi-tost qu'ils sont tuez, au-

un lict de Formage de Gruiere ou de Hollande du plus doux & du plus nouveau, qui aura esté rapé avec une Esgrugeoire, & par dessus un second lict de blanc de Volaille rostie hachée bien menuë, & arrouser derechef pour faire fondre le Formage, & mitonner tout ensemble; Quand vous le servirez, vous l'ornerez avec des tranches de Citron, & quelques grains de Grenade par dessus.

Autrement & avec moins de peine, vous trancherez un Pain mollet ou de Gonesse sans estre sallé, & en mettrez un lict dans un plat d'Argent; puis un lict de Formage par tranches, puis un second lict de Pain; & un second lict de Formage; & par dessus des Chairs de Volaille rostie & hachée; puis vous parerez le Pottage, des jambes, bouts d'Aisles, Col & Teste, avec le dos où tiendra le Croupion, & pardessus tout, y mettrez encore des tranches de Formage, puis emplirez le plat de boüillon, & le ferez mitonner

l'ornant comme le precedent.

La fricassée de Poulets se fait ordinairement à la haste; c'est pourquoy je vous veux enseigner la maniere la plus prompte, qui est d'arracher la Teste des Poulets; les jettant à mesure dans un Seau d'Eau fraische, puis les escorcher sans plumer, les fendre par le dos, pour oster tous les dedans, les laver & coupper en quartiers, battant chaque morceau auec le plat du gros Cousteau, tant pour rendre la chair plus courte que pour casser les os; pendant lequel tems un autre personne tiendra la Poesle sur le feu dans laquelle il y aura de l'Eau, du Beure ou Lard, & du Sel ce qu'il en faut raisonnablement; puis quand le boüillon commencera à s'eslever, vous jetterez vos Poulets dedans, & les assaisonnerez d'Espice, Ciboule & autres ingrediens convenables.

Pour mortifier promptement des Poulets, aucuns les jettent dans l'Eau fraische aussi-tost qu'ils sont tuez, au-

tres les enterrent quelque tems, autres les pendent à un Figuier, autres encore leur tirẽt le col sans l'arracher, mais le denoüent seulement, & rompent les veines proche de la Teste, les pendant par les pieds, afin que tout le sang s'amasse en un Caillot que l'on ostera, puis on les accommodera à l'ordinaire; il y a encore beaucoup d'autres inventions d'attendrir, vous essayerez la plus facile.

Pour faire une excellente fricassée; prenez des Poulets mortifiez que vous couperez par quartiers, & laverez bien; puis les passez par la Poesle dans du Lard fondu, ou au moins du bœure pour leur faire prendre goust de fritture, apres quoy vous y mettrez du boüillon du pot sans herbes, ou au deffaut de l'Eau, du bœure, ou du Lard billeté, avec du Sel, les Espices & autres ingrediens, comme Vin blanc, Verjus de grain ou ordinaire, Ciboules, Herbes fines, peau d'Orenge ou Citrõ, & ce que vous ju-

gerez y eſtre excellent ne fuſt-ce qu'un peu de Champignõs ou ſemblables; & & quand ils ſeront cuits, vous y pourrez adjouſter les jaunes d'œufs délayez au Verjus, ou ſi vous voulez de la Creſme, ne luy donnant qu'un petit boüillon, & retournant toûjours de peur que ce broüet ne ſe Caillote; la fueille de Perſil ſert de bel ornement & de bon gouſt aux fricaſſées.

La Marinade de Poulets ſe fait en les fendant par le dos apres qu'ils auront eſté vuidez, & bien lavez, puis on les ouvrira & applatira, les battant deux ou trois coups du plat du gros Couſteau, pour un peu corrompre la chair & les os; ce qu'eſtant fait, vous les mettrez dans un plat tremper avec le Vin blanc, Vinaigre, Verjus, Eſpices, Sel, Orenge, Citron, Ciboules ou Oignon, & un peu de fines herbes, les retournant par fois pour leur mieux faire prendre le gouſt, puis on les égouttera, & on les frira dans le Sain-doux, Lard

ou bœure ; ſi vous les voulez ſecher avec de la Farine, ou les tremper dans de la Paſte à Beignets bien claire, ils prendront une couleur fort agreable; & pour les ſervir, le jus d'Orenge eſt la vraye Sauce, ſi ce n'eſt que vous vouliez faire cuire un peu de la Sauce dans laquelle ils auront trempé auparavant que de les frire.

L'on accommode des Chappons au court boüillon, ainſi que je l'enſeigneray cy-apres à l'article des Poulets d'Inde.

Les Poulets, Heſtoudeaux, Poulardes, Poules, Coquaſtres, & Chappons, ſe l'ardent & bardent pour eſtre roſtis à la broche,

On les roſtit auſſi ſans Lard, en les bœurant, & leur mettant un Oignon picqué de deux ou trois clouds de Girofle dans le corps, avec un peu de Sel & de Poivre; ſur la fin de la cuiſſon, on les poudre de Mie de Pain raſſis, & de Sel menu.

Si vous voulez promptement cuire

un Chappon, il faut lier un morceau de Lard au bout d'un baſton, puis y mettre le Feu, & laiſſer tomber les gouttes toutes flambantes ſur le Chappon à meſure que l'on le tourne, elles perceront les chairs juſques aux os, & le cuiront en moins de rien.

Les Sauces ſe feront avec l'Eau, le Sel, le Verjus & l'Orenge, ce ſont les meilleurs de toutes.

A un Chappon tout ſortant de la Broche, faites luy des taillades tout le long du corps, & le poudrez de Sel, puis y eſpurez le jus de deux bonnes Orenges, & mettez une aſſiette par deſſus, & preſſez bien pour faire ſortir le jus du Chappon; puis reprenez le jus avec la cueillere, & arrouſez-le, le repreſſant & arrouſant par deux ou trois fois; ſi vous y voulez mettre un petit jus d'ail pilé avec Eau, & ne point remetre chauffer la Sauce, à cauſe que l'ail chauffé eſt deſagreable, je crois qu'en le mangeant vous advoüerez que c'eſt un excellent ragouſt.

Des Paons, Faisans, Gelinotes de bois, & autres Oyseaux semblables.

CHAPITRE II.

TOutes ces sortes d'Oyseaux s'accommodent comme les Volailles de Court, excepté que l'on leur coupe les aisles cõme aux Poulardes : quand on les fait rostir pour servir devant des personnes que l'on doute qu'ils ne les cognoistront pas, on leur laisse une aisle sans plumer, & toute la Teste avec le Col, que l'on envelope de papier, & on les couche le long de l'Oyseau; quand il est cuit, on oste le papier afin qu'ils cognoissent par la plume ce que c'est.

Des Poulets d'Inde.

CHAPITRE III.

ILs se peuvent apprester de toutes les façons que je viens d'enseigner

pour les Poulets, tant en Pottages, Fricassées, Marinades que rostis.

Le Poulet d'Inde rosty, & mangé froid est tres-excellent, l'on en peut lever les aisles & les cuisses pour rostir sur le Gril, & estre mis à la Sauce Robert, qui se fait avec Moustarde, Sel, Vinaigre, Poivre, & Oignon tranché.

L'on en fait des Courboüillons excellens, mais particulierement des gros Coqs & des Carotaines; pour ce faire, estans vuidez, vous les essuyerez dans le Corps sans les laver, & leur ferez des taillades en travers de l'Estomach, & des cuisses, pour passer des gros Lardons dans les Chairs, lesquels vous aurez poudrez de Sel & de Poivre; puis vous y passerez des brochettes comme pour rostir, les trousserez passant la jambe par dedans le bas du bec, coupant le dessus prés du nez, & les lierez de ficelle en croisant, ainsi que les Chappons farcis, afin de les retirer de leur boüillon sans

qu'ils se depecent, & les dresserez sur la serviette blanche, les armant de fritteaux, tranches de Citron, fleurs dans la saison, & autres agréemens convenables.

Vous les cuirez dans du boüillon du grand pot, y adjoustant sur la fin le Vin blanc, le Verjus, l'Oignon ou Ciboule, les Espices, les Herbes fines, & particulierement le Rosmarin, avec les peaux de Citron; & quand ils seront cuits, vous les laisserez refroidir dans leur boüillon, afin qu'ils en prennent le bon goust, avant que de les dresser.

Le boüillon du grand pot qui est celuy dont on se sert à nourrir tous les Pottages, est fait avec pieces de cuisses de Bœuf, comme Simier, Gistes & Trumeaux, bouts saigneux de Mouton & Veau, des endroits qui sont les moins considerables, & graisse de Bœuf bien blanche; gardez-vous bien d'y mettre les queuës de Mouton, ny les pieds de Veau, car l'un luy donneroit

neroit le gouſt de Suif, & l'autre de Trippe: toutes ces Chairs eſtant à demy cuittes, on les retirera, & on paſſera le boüillon par l'Eſtamine, froiſſant les graiſſes du dos de la grande cueillere, & de ce boüillon on en nourrira tous les Pottages, & autres appreſts de Cuiſine tels qu'ils ſoient.

Les Pottages de ſanté ſe font avec les meilleures partiesdu Bœuf qui eſt la Poictrine, les bouts ſaigneux de Monton, les jarets de Veau, & la Volaille de Court, ou d'Inde.

Quand vous mettrez de toutes ſortes de bõnes viandes dans un pot, tant de boucherie que de la baſſe court, ou du Coulombier, auec le petit lard ou coſtelettes; & que pour herbes vous y en mettrez indifferemment de toutes ſortes de Pottageres, meſme des Pois verts ou Aſperges, cela s'appellera pot pourry.

Les Volailles d'Indes preparées comme pour mettre cuire au court boüillon, ſe mettent en Paſte fine; l'on

en desosse aussi, les ayant escorchées, & remply la peau, ainsi que i'ay dit aux Chappons farcis, ou bien en ostant seulement les os par des tailla-des que l'on leur fait, & les lardant comme les Court-boüillons.

On les hache aussi par morceaux, & on leur fait une Sauce avec des œufs tournez comme pour la fricassée de Poulets, que l'on coule dans le Pasté par un entonnoir à l'instant que l'on le veut servir.

Toutes ces sortes de Pastez se peuvent faire de Volailles de Court aussi bien que de Volaille d'Inde.

Des Oisons.

CHAPITRE III.

LEs plus jeunes Oisons seront saignez, leur coupant les aisles tout prés du Corps, puis eschaudez pour en oster le Duvet, & ouverts par la peau du Ventre qui est entre la

cuiſſe & la pointe de l'eſtomach pour eſtre vuidez entierement par là, & la poche ſe tirera à l'ordinaire des autres Volailles par derriere le col; ce qu'eſtant fait, on les jettera dans l'Eau fraiſche pour les bien laver, & ſi c'eſt pour boüillir on leur tournera les pieds derriere le dos; & l'on fera enfoncer le col dans le Corps, cela s'appelle accommodez en Cigneaux, puis l'on en fera Pottages de toutes les façons que les Volailles de Court.

Quand ils ſeront un peu plus grands, on leur coupera les pieds, les aiſles, & le col auparavant que de les eſchauder, puis on les vuidera, & preparera, comme j'ay dit: Que ſi la plume eſt aſſez meure pour s'en ſervir (c'eſt à dire qu'elle n'ait plus les Thuyaux ſaigneux, on les plumera à ſec avant que de les eſchauder pour le duvet, & les refaire dans l'Eau chaude.

Pour roſtir les petits Oiſons on les barde, & quand on les veut ſervir, on leur met de la farce faite particuliere-

ment avec leurs Foyes, (qui en est la plus excellente partie, comme de toutes sortes de Volailles domestiques;) j'en ay enseigné cy-devant la maniere de la faire quand j'ay parlé des farces: Prenez bien garde de n'y pas laisser le Fiel, mais couppez-le proprement, sans le crever, & ostez aussi la partie du Foye qui y touche, laquelle bien souvent est teinte de la couleur du Fiel par un regorgement de l'humeur qui luy dõne une avertume semblable au Fiel.

Les plus gros Oisons ou Oyes grasses seront plumez à sec, puis les aisles, le col & les pieds estant couppez, on les essuira par dedans, & on les flambera au feu, pour en oster tous les poils, si ce n'est que pour plus de propreté vous les flambiez auparavant que de les vuider & coupper; par apres vous les ferez refaire sur le gril ou sur les charbons, estans refroidis, on les entourera par le milieu du corps, avec leurs boyaux qui auront esté bien vuidez & lavez en plusieurs Eaux

auparavant; puis on les mettra rostir à la broche de longue main, (c'est à dire) à petit Feu.

La graisse qui en distilera sera bien conservée pour fricasser, particulierement les Féves ausquelles elle convient merveilleusement bien.

Quelques-uns les farcissent auparavant que de les embrocher, & recousent l'ouverture du Ventre, mais ils ne s'en portent jamais si bien, il vaut beaucoup mieux cuire la farce à part, & la fourer par apres dans le corps en servant.

D'autres pour y donner goust, avant que de les embrocher y mettent dans le corps de la Ciboulle, ou un Oignon picqué de clouds de Girofle, des Espiceries, & quelques herbes fines, particulierement la Sauge: D'autres n'y mettent que le Sel & le Poivre, ainsi qu'aux Volailles d'Indes: D'autres des Marons avec des Capres; & d'autres frians qui recherchent des ragouts extraordinaires, y mettent des An-

chois ou des Oüiſtres confites tout ſortant du baril, ainſi que l'on les apporte des Ports de Mer; mais chaque viande dans ſon gouſt naturel eſt toûjours plus agreable.

La farce de tout tems a eſté en grande eſtime pour faire manger l'Oiſon & le Cochon de laict.

On ſale des Oyes graſſes coupées par quartiers, que l'on met dans des pots de grez, ou dans des Saloirs pour la proviſion de la maiſon, les cuiſant dãs le pot au lieu de Cochon; quand elles ſont ſallées de nouveau, c'eſt un tres-excellent manger, & de bon profit.

On en met auſſi au Court-boüillon, les accommodant comme les Poulets d'Inde.

La petite Oye, (qui eſt le Col, la Teſte, les Aiſles & les pieds,) ſera plumée, & flambée au Feu pour en oſter les poils & peaux des pieds; puis on la mettra boüillir avec les Iuſiers dans le pot de l'ordinaire ou à part; il ſera bon de les lier de fil, à cauſe qu'ils ſe depe-

ceroient; quand on les ſervira, on jettera par deſſus une Sauce faite avec du bouïllon où elle aura cuit, la ſallant un peu, & jettant du Perſil par deſſus; la Sauciere dans laquelle il y aura du Vinaigre, ſallé & poivré, ſera miſe ſur la Salliere proche; ſi vous la voulez cuire dans le Court-bouïllon elle ſera d'un gouſt plus relevé.

Des Canars.

CHAPITRE IV.

LEs Barbotteux ou Canars de Paillis ſont les meilleurs à bouïllir à cauſe qu'ils ſentent moins le Marais que les Oyſeaux de Riviere, ou Hallebrans, ou ſauvages; on en fait de toutes ſortes de Pottages, mais partilierement aux Navets qui eſt leur vray gouſt; & quand ils ſont cuits on prend de leur bouïllon, que l'on met à part dans un petit pot, avec de la chapelure de Pain qui ne ſoit point bruſlée;

& quand elle est bien trempee on la passe par l'Estamine avec du gras du bouïllon; quand vous voudrez servir, vous tirerez le Canar, le coucherez sur le Pain, & verserez ces chapelures dans le pot, y mettant un peu de Verjus; puis quand il aura bouïlly un bouïllon seulement, vous le verserez sur le Canar.

Auparavant que de le mettre dedans le Pot pour le faire bouïllir, on luy larde du Navet tranché comme du Lard, duquel on fait quatre petites touffes, une à chaque costé des Espaules sur le gros de l'estomach; & les deux autres sur le gros des Cuisses.

Pour un Pottage à l'Hypocras, quand le Canard sera à demy cuit dãs de bon bouïllon, vous le remplirez avec du Vin, du Sucre, du cloud de Girofle, & un morceau de Canelle; si vous le voulez garnir beaucoup vous y pourrez mettre cuire des Raisins de Damas, de Corinthe, des Brignoles

gnoles & des Pruneaux de Tours; au lieu de tout Pain, tranché ou mitonné, mettez-y moitié de Biſcuit ou de Pain d'Eſpice; & en ſervant, il faudra le poudrer de Sucre par deſſus.

L'on en met auſſi au Court-boüillon accommodez comme les Oyes graſſes.

En Paſte fine pour manger chauds, on les couppe par morceaux, puis on les fait cuire dans la Poeſle en eſtuvée avec Lard billeté ou Bœure, Eau, Vin, Vinaigre, Verjus, Sel, Eſpiceries, & quelque morceau de Citron; faiſant tout conſommer la Sauce, puis on verſe cette eſtuvée dans un plat; pendant qu'elle cuit on fonce ou façonne le Paſté, & on y met un lict de Bœure ou de Lard, puis la viande, & par deſſus des tranches de Lard, avec quelques fueilles de Laurier; apres on couvre le Paſté, & on le cuit au Four pour le ſervir chaud; ſi vous y voulez couler une Sauce aux œufs, ainſi que j'ay dit aux Poulets, ce ſera l'excellẽce.

Cette mesme estuvée sera bonne aussi pour faire une entrée de Table, y laissant un peu de Sauce.

En Pastez à la mode de Perrone, il faudra les accommoder comme les d'Indons avec les os, ou desossez, six dans un Pasté, c'est l'ordre.

Pour rostir, les Sauvages sont toûjours les meilleurs & plus delicats, on leur coupe teste & aisles comme aux Oysons, mais on leur laisse les pieds que l'on tourne sur le dos, afin que l'on cognoisse par leur petitesse & par la pointe des ongles qu'ils sont sauvages, on ne leur larde que quatre boucquets au gros de l'Estomach, & sur les cuisses : Leur Sauce, ou le dégoust que l'on leur fait n'est que d'un peu de Vinaigre, Sel, Eau & Verjus, avec un peu d'Espiceries, & quelque peau d'Orenge ; si vous voulez la Sauce douce, faites l'a avec Sucre, Vin, Vinaigre, cloud de Girofle, Canelle, Poivre & Sel ; mais à sec mis dans le plat, & tailladez en long, poudrez d'un

peu de Sel, & espreindre dessus un jus d'Orenge, c'est la meilleure de toutes ses Sauces.

Les Rouges, Tiers, Cercelles, Rasles, Poulles d'Eau, & autres Oyseaux de Riviere seront mis les uns en Pottages, Fricassées, Pastez, Court-boüillons, & rostis, les autres seulement rostis, ainsi que l'on a de coustume, & que je serois trop long-tems à particulariser, il n'y a qu'une seule consideration à avoir, qui est que tout ce qui a goust de Marais ne vaut rien à boüillir, ny en paste, mais il se peut larder ou barder, & rostir à la broche.

Des Pigeons.

CHAPITRE V.

LE Pigeon est un Oyseau qui peut estre mangé dés la sortie de sa cocque; & l'excez est venu à tel poinct, que quand ils sont extremement chers,

qui est dans l'Hyver, c'est alors qu'ils sont plus estimez, & que l'on en fait plus grande profusion, car il faut les mettre par plusieurs douzaines dans une Bisque, ou dans une Tourte, que l'on appelloit Pasté à la Vacquette.

Pour habiller les plus jeunes, on les saigne à la gorge, puis on les eschaude de leur petit poil folet, on leur oste la poche par derriere le Col, le jusier & boyaux par le Ventre, & on les cuit dans du meilleur boüillon sans herbes, avec une Siboulette seulement.

Vn peu plus grands avant que leurs Thuyaux poussent, qui est la bonne prise, il les faudra aussi vuider comme les Petits, & leur rogner le bout du Bec, & les Ongles.

Quand les Thuyaux poussent, ils ne sont si gras que devant & apres.

Quand ils commencent à se couvrir de plume, & que les pere & mere leur donnent encore de la pastée, & non pas le grain pur, ils sont extremement gras, de tresbon goust, & bien deli-

cats ; pour les eſchauder bien à propos, il faut leur couper la gorge, & à l'inſtant les jetter dans de l'Eau tiede, afin qu'ils vuident juſques à la derniere goutte de leur ſang, puis les faut rechanger pour les bien laver, cependant vous ferez chauffer de l'Eau preſte à bouillir, & vous tirerez les Pigeonneaux de dedans l'Eau, les preſſerez un peu pour égoutter la trop grande quantité, puis les jetterez dans cette Eau chaude, & les retournerez avec un baſton, ou avec l'Eſcumoire bien nette de graiſſe: Apres vous les retirerez, les mettrez en un monceau ſur la Table, les preſſant les uns contre les autres pour s'échauder bien par tout; puis vous les plumerez le plus promptement que vous pourrez, vous mettant pluſieurs apres, ſi vous les avez eſchaudez tout d'un coup ; & à meſure qu'ils ſeront plumez, vous les jetterez dans l'Eau fraiſche : Si vous eſtes ſeul pour plumer, il ne les faut retirer qu'un à un de l'Eau, dans la-

quelle ils trempent pour ſaigner, le prendre par le Col, & le plonger dans l'Eau chaude, le tournant & remuant d'un coſté & d'autre, puis le prendre par les Pieds, & plonger la Teſte; Quand vous jugerez qu'il ſera aſſez eſchaudé, vous le retirerez, le poſerez ſur la Table, & le preſſerez un peu, pour l'eſchauffer par tout, & oſter la plus grande Eau; puis vous le plumerez promptement, & oſterez auſſi les peaux des Pieds & du Bec, puis vous le laverez bien dans l'Eau fraiſche, où vous le laiſſerez tremper tant que les autres ſoient plumez.

Pour les vuider, on couppe la peau du Col par derriere, & on tire la poche proprement ſans la crever, apres on couppe le bouton du trou du Cul, & avec les mains on preſſe les Cuiſſes, & des deux poulces on appuye ſur le ventre, le Iuſier fait ſon trou, & ſort avec les boyaux, laiſſant le Foye dans le Corps, qui eſt la meilleure partie du Pigeon, lequel n'a point de Fiel;

on ouvre le Iusier, & on en oste la Pochette, puis on destache la Rate de dessus les Boyaux, & on jette tout dans l'Eau fraische; Pour trousser le Pigeonneau, apres qu'il est bien lavé tant que l'Eau ne soit plus rouge, vous luy couperez le bout du bec, le bout des doigts, & luy fendrez le genoüil par derriere, puis luy mettrez les pieds dans le corps, & luy tournerez les Aisles, le percerez d'une Lardoire en travers, & le mettrez refaire ou revenir dans le boüillon du pot.

Les plus grãds s'accommodent aussi de mesme que les petits, si ce n'est que l'on les tuë en Ramerots, que l'on les plume à sec, & que les ayant vuidez, on les face revenir sur les Charbons, ne leur plumant le Col qu'à moitié, & leur laissant les pieds estendus, mais on leur tourne les Aisles.

Pour les tuer en Ramerots, on leur presse seulement la Teste, ou on leur romp l'eschigne, l'enfonçant avec le pouce, & incontinent ils meurent;

Aux grands on tire quelques-unes de leurs plus grandes plumes, & on leur foure dans le bec jusques au fond de la poche pour les laisser ainsi refroidir, afin qu'ils n'ayent point le goust de l'humeur puante qui est dans leur poche qu'ils prendroient en refroidissant.

La Bisque est un tres-excellent Pottage qui est composé de plusieurs autres, dont vous la garnissez; ce qui la distingue particulierement d'avec quantité de ceux que l'on couche sur le pain mitonné, ce sont les Pigeonneaux; & tout Cuisinier qui apprestera bien une Bisque, & qui la servira bien à propos, se pourra dire capable de preparer beaucoup d'autres Pottages façonnez, tous lesquels ne sont que des diminutifs de la Bisque.

Pour la commencer, vous empoterez des plus petits de vos Pigeonneaux avec du meilleur boüillon que vous ferez cuire en leur perfection (c'est à dire sans se dépecer) avec un

peu de cloud de Girofle, & une Ciboule.

Vous aurez un autre pot dans lequel il y aura des Fagouës, ou ris, ou gorges de Veau, que ferez cuire aussi comme les Pigeonnaux, puis vous verserez les deux pots en un, afin qu'ils prennent un mesme goust.

Vous aurez aussi un autre pot où cuiront les Crestes & Rognons de Cocq assaisonnez de mesme goust; ce que je vous faits prendre trois pots, c'est que les petits Pigeonneaux ne veulent guere cuire à cause qu'ils s'achevent sur la Bisque, & aussi que bien souvent les Crestes de Coq quãd elles sont vieilles arrachées elles durcissent, & apres les avoir bien fait tremper, eschauder en suitte, & mettre cuire long tems, il y en a quelques-unes qui durcissent au lieu de s'amollir lesquelles il faut trier, & jetter aux Chiens.

Il faudra faire rostir à la broche un bon gigot de Mouton, & vous n'at-

tendrez pas qu'il ſoit tout cuit pour le débrocher, lequel vous picquerez partout avec un Couſteau, le mettant dans un plat ſur une aſſiette pour égoutter le jus; vous le couvrirez d'un autre plat, & mettrez une Nappe par deſſus, afin qu'en l'eſtouffant il ſe ſeche juſques à la derniere goutte; d'aucuns ont des petits Preſſoirs, mais il eſt plus propre de l'autre façon, & la chair en eſt moins deſagreable à faire quelque fricaſſée pour le commun: Pour dégraiſſer ce jus, il faut le laiſſer refroidir, & le couler dans un autre plat tenant un Couſteau contre la graiſſe pour l'empeſcher de tomber avec le jus.

Le tout eſtant ainſi diſpoſé, & vos viandes à demy cuittes, vous prendrez un baſſin d'argent, dans lequel vous ferez mitonner un pain à la mode ſeché, ainſi que j'ay dit cy-devant à l'article des Poulets en traittant du Pottage à la Iacobine, lequel vous tremperez de voſtre meilleur boüillon

ſans herbes, & le ferez attacher au baſſin ſans le laiſſer pourtant bruſler; puis vous y mettrez un lict de chair de Poulet roſty, ou autre Volaille (pourueu qu'elle ne ſoit point faiſandée) hachée bien menuë, de laquelle vous aurez oſté tous les Lardons ou Bardes, ayant premierement poudré le pain avec une pincée de bonne Canelle battuë; par deſſus ce hachis vous mettrez quelques morceaux de bonne moeſle de bœuf, puis vous ferez mitonner tout de nouveau, y remettant une cueillerée du boüillon de vos Pigeonnaux, & vne des Champignons que je ſuppoſe que vous aurez auſſi preparez & aſſaiſonnez dans un autre pot à part : Demie heure avant que de ſervir, vous dreſſerez vos Pigeonneaux, mettant les Teſtes vers le bord du baſſin, puis les ris de Veau, les Creſtes, Rognons, & Champignons autour des Pigeonneaux, les rangeant avec le plus de propreté que vous pourrez & couvrirez voſtre Biſque

d'un autre bassin, la remettant mitonner sur le feu, & luy donnant du boüillon de Pigeonneaux si elle en a de besoin.

Quand on demandera à manger vous la mettrez sur un feu vif, afin qu'estant fort chaude vous la puissiez bien dégraisser en penchant le bassin pour faire degoutter la graisse dans un autre plat, & quand vous la voudrez envoyer vous y verserez le jus de gigot que vous aurez mis chauffer, dans lequel vous espreindrez du jus de Citron pour y donner la pointe seulement, & non pas l'aigrir, remuant un peu le bassin, afin de faire décendre une partie de ce jus dans le hachis de la Bisque: Si elle est trop douce vous mettrez un peu de Sel blanc dans ce jus auparavant que de le verser.

Vous observerez en tout ce que vous assaisonnerez, de tirer toûjours au doux, d'autant que l'on se méprend souvent au Sel, & particulierement à la Bisque, à cause qu'en luy faisant

consommer quantité de boüillon, l'humidité s'en évapore, & le Sel reste toûjours; joint aussi que bien souvent l'on attend que le reste du service soit prest, ou bien que la Compagnie qui le doit manger se veule mettre à Table, & cependant il la faut toûjours entretenir de boüillon: Vous prendrez garde aussi de n'avoir manque de boüillon propre, autrement vous seriez obligé d'en prendre du commun qui gasteroit tout.

Quelques-uns ornent les bords du bassin auec des tranches de Citron, mettant par dessus des Pistaches, & de la Grenade; le plus beau est de le tenir bien net.

Dans la graisse ou jus que vous aurez versé dans un plat en dégraissant vostre Bisque avant que d'y mettre le jus de gigot, vous y casserez des œufs pour cuire à la Huguenotte, & un peu de jus de gigot par dessus.

Pour un Pottage de santé, il faut prendre des plus gros Pigeonneaux;

(jeunes pourtant) & les empotter avec de bon boüillon, & mettre par dessus les Pois vers, ou Asperges dans leur saison, & en autre tems les herbes.

Pour celuy de Choux, vous en mettrez aussi de gros, ou bien de lardez & rostis à la broche en forme de Bizets, lesquels auront esté tuez en Ramerots.

Le pot pourry se fait ordinairement avec Pigeonneaux, Volailles, Veau, Mouton, Lard, & petit Sallé, Saucisses, Andoüillettes, & autres bons ragousts, y mettant des Pois vers, Asperges, Herbes à Pottages, jeunes Choux, Champignons, & tous autres bons mets convenables, pour mettre boüillir le tout ensemble, & dresser sur le Pain tranché, avec boüillon aux œufs tournez si l'on veut.

Pour Pigeonneaux confits, ou à la Composte, on les fera cuire dans un pot avec bon boüillon, y mettant une Ciboule, un morceau de Citron,

Verjus, Vinaigre, Cloud & Eſpiceries, puis vous les dreſſerez ſur le Pain tranché, ou ſur le mitonné.

L'on marine des Pigeonneaux, les accommodant ainſi que j'ay dit les Poulets, avec de la paſte à Beignets, ou Farinez ſeulement.

A la poivrade, on les ouvre par l'eſtomach, & on les applatit comme pour mariner, puis on les roſtit ſur les Charbons, ou ſur le Gril, les tailladant & ſallant en cuiſant, cependant que l'on leur fera une Sauce avec Vinaigre & Poivre.

En fricaſſée, faut les couper en cinq ou ſix morceaux, & les paſſer dans la Poeſle avec Lard ou Bœure fondu, puis les faire cuire avec bouïllon du pot, Ciboule, Verjus, Vinaigre, Vin blanc, Sel, Eſpiceries, peau d'Orenge, Perſil, & un peu de Thim, ou Marjolaine.

Pour roſtir les plus petits, il n'y faut que des teſmoins commeaux Aloüettes.

Vn peu plus gros, on les barde, & envelope de fueilles de Vigne en la saison où on les picque menu.

Plus gros encore, on les barde ou larde, & on leur laisse pendre les pieds, les ayant tuez en Ramerots.

La meilleure Patisserie de Pigeonneaux est la Tourte que l'on appelloit un Pasté à la Vacquette, laquelle se fonce de Paste de fueilletage; c'est une vraye Bisque, mais il faut mettre le hachis sur le fond de la Tourte, & par dessus les Pigeonneaux, & ris de Veau tous cruds, pour les Crestes & Champignons; il faudra qu'ils ayent esté assaisonnez & cuits auparavant; apres cela vous y mettrez de bons morceaux de moesle de Bœuf, & l'assaisonnerez de Sel & Espiceries auparavant que de la couvrir; si vous voulez en servant y couler du jus de gigot avec un peu de Citron, vous vous servirez d'un entonnoir pour ne rien perdre.

On en met aussi des plus gros en paste fine avec des palais de Bœuf, Te-

tines

tines de vaches, Andoüillettes, quelques Beatilles & Champignons, y faisant au fonds un lict de Bœure, & des tranches de Lard par dessous & par dessus, avec les Espiceries ordinaires.

Les pastez de Requeste sont faits des Abbatis de pigeonneaux, à sçavoir les Aisles, Testes, & Iusiers, que les patissiers ostét des pigeonneaux qu'ils mettent en paste pour le Bourgeois.

Les Ramerots, Bizets & Tourterelles seront accommodez comme les Pigeonneaux, on leur laisse les plumes au Col, & on ne leur coupe jamais le bec, qui est une des principales marques qui les distingue d'avec les autres especes de pigeons.

Des Perdrix.

CHAPITRE VI.

LEs perdrix ne veulent estre mortifiées, mais fort fraisches pour

mettre en pottages de santé ; aux Choux, & au laict d'Amandes; quand elles paissent ou mangent le Bled vert, c'est le tems où elles sont les moins agreables.

Pour cognoistre une jeune Perdrix il faut qu'elle ait le bec noir, & que la jambe soit menuë & brune: c'est pourquoy les Rotisseurs en les refaisant sur le feu leur bruslent ordinairement le haut du bec, & les jambes, afin que l'on ne cognoisse pas si elles sont vieilles: Les Masles sont toûjours les meilleurs, les plus excellens, & les plus relevez en goust, pourveu qu'ils soient jeunes, & n'ayét encore pairé, ou couplé, ou esté en amour; les gris ont un petit cercle de duvet rouge autour de l'œil, & les rouges ont un argot à la jambe.

En voyãt l'œil d'une perdrix l'on cognoist si elle est vieille tuée; ouvrez luy la paupiere, si l'œil est gros, luisant, & comme vif, c'est une marque certaine qu'elle est fraische, car à mesure

qu'elle vieillit il se ternit, puis deseche, & à force de la garder il se perd entierement.

Pour les garder long-temps on les met dans un tas de bled, ou bien en lieu frais comme à la Gave, n'y touchant que pour les manger: On leur tire aussi le gros boyau du cul, qui est la partie qui se corrompt le plustost.

Si vieille tuée & faisandée qu'elle soit, elle est toûjours mangeable, pourveu qu'elle n'ait point le goust de relan qui luy est causé, ou d'avoir esté empaillée toute chaude, ou apres un dégel, ou d'avoir esté enfermée en lieu trop humide.

Pour la rostir, on l'habille, rostit & larde, ainsi que le Chappon; reservé que l'on luy coupe les aisles comme aux Oysons, & que l'on luy laisse pendre la Teste, ne luy ayant plumé le Col que jusques à la moitié.

Les jeunes Perdreaux de la grosseur d'une Caille seront bardez & enveloppez de Lard, & par dessus chacun

une fueille de Vigne, puis seront mis à la brochette de bois comme les Poulets de grain.

La Capilotade se fait en coupant la Perdrix en dix ou douze morceaux, que l'on met dans un plat sur le feu avec peu d'Eau, Vin, Vinaigre, Verjus, Orenge, Sel, Cloud & Espiceries, on la fait bien boüillir, puis sur la fin on y met quelque peu de Chapelure de pain qui ne soit point bruslée, & on tient la Sauce courte.

Pour tuer les Perdrix, on ne les saigne point, mais on leur escrase la Teste, ou on leur rompt l'eschigne.

En paste elles s'accommodent comme les Canards, pour estre mangées froides.

Des Beccasses, Beccassines, & autres petits Gibiers.

CHAPITRE VII.

ON les plume à sec, & on leur escorche la Teste leur passant le

bec à travers le corps par les costez, sans les vuider, puis on les larde, & on les met en broche, la passant en biaisant de la Cuisse au gros de l'aisle, & on met dans la Lechefritte deux tranches de pain rosties, afin que le dégoust de la Beccasse tombe dessus; puis on y fait une petite Sauce au Verjus, Sel & peu d'Espice, dans laquelle on fait renfler les rosties auparavant que de dresser les Beccasses dessus.

Les Pluviers, Vanneaux, Guignars, Cheualiers, Grives, Merles, Estourneaux, Cul-blancs, & toutes autres sortes d'Oyseaux se plument à sec, & se peuvent larder, mais l'on les effondre presque tous; & par consequent il n'y faut point de rostie, ny on ne leur passe point le bec à travers le corps; car ils l'ont trop court.

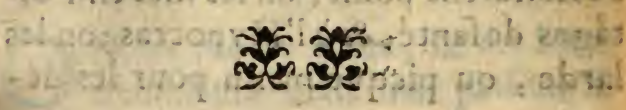
Les Alloüettes se plument aussi à sec, & l'on escorche la Teste, mais elles ne s'effondrent point, on les met en Potages de santé, & à l'Hypocras; on les larde, ou picque menu pour les dé-

guiser en Mauviettes, & on leur passe une brochette en travers, y mettant des tesmoins entre deux, puis on les cuit à la grande broche, & sur la fin de la cuisson on y poudre de la mie de de Pain avec le Sel, & on fait la rostie dans la Lechefritte, & la Sauce comme aux Beccasses.

Les Cailles se plument à sec, s'effondrent, lardent, bardent, s'enveloppent dans la fueille de Vigne comme les perdreaux, pour les rostir; En Pottages, on ne les met d'ordinaire qu'à celuy de Santé; En paste elles sont excellentes, ajustées comme les Pigeonneaux.

Les Ortolans seront mis à la brochette ainsi que les Alloüettes.

De toutes sortes de petits Oyseaux, l'on en fait des fricassées & Pastez comme de pigeonneaux; & on les rostit à la Broche, les ayant effondrez, & bien essuïez, ou lavez.



DV VEAV ET BOEVF.

CHAPITRE VIII.

De tous les Animaux à quatre pieds ; LE VEAV, eſt l'Alliment le plus naturel pour les Eſtomachs foibles, & que les Medecins ordonnent pluſtoſt aux Mallades, à cauſe de ſes qualitez rafraichiſſantes, outre la bonne nourriture qu'il contient en ſoy, ſans lequel on ne pourroit faire de bonnes Gelées qu'avec grande peine ; je trouve fort à propos que nous traittions de toutes ſes parties en particulier, & que nous commencions par ſa mort ; diſant qu'il le faut ſaigner à la gorge l'ayant pendu par les pieds, pour luy faire bien égouter tout ſon ſang, ou bien l'ayant couché ſur un treteau fait exprés, (que l'on appelle Eſcorche Veau, d'où les petits licts de Sangles ont pris le nom,

à cauſe de leur reſſemblance ; & eſtant encore tout chaud, on le soufflera à la mode de Paris, ou on le laiſſera ſans ſouffler, ainſi qu'en pluſieurs autres Provinces, mais les chairs n'en ſont jamais ſi belles ; eſtant ſoufflé, on l'eſcorchera (luy ayant oſté les quatre pieds,) ſans pourtant le dépoüiller entierement pour plus grande propreté, mais il ſuffira que ſa Peau ſoit détachée des Chairs, à la reſerve de quelque petite partie qui ne ſervira qu'à l'entretenir autour du Corps ; ce qu'eſtant fait, on l'ouvrira & vuidera de tout ſes inteſtins, le laiſſant ainſi pendu, ou ſur le Treteau où on l'aura habillé, en luy mettant quelques brochettes de Bois pour luy eſlargir les coſtes, & le faire pluſtoſt refroidir ; on luy coupera la Teſte tout preſt du Teſt, luy laiſſant la Peau qui eſt ſur le front, ou l'eſcorchant juſques au bout du nez ; ſi l'on luy laiſſe la peau, on l'échaudra pour la peler, luy donnant l'Eau propre ; & s'il ſe peut il la faut

échauder

échauder du premier coup ; car ſi l'on eſt obligé de la retremper, à moins que de changer d'Eau, elle ſeroit graſſe, & ne pourroit échauder ; eſtant pelée, & les pieds auſſi, on les mettra boüillir enſemble avec la fraiſe dans un pot à part, à cauſe que leur boüillon qui a le gouſt de Trippe, gaſteroit les autres de ſanté ſi vous les cuiſiez dans le grãd Pot avec les autres chairs de Boucherie ; quand ils ſeront cuits, on les ſervira à ſec avec un peu de Perſil par deſſus, & l'on mettra du Vinaigre ſalé dans une Sauciere à part, pour leur ſervir de Sauce.

Si vous les voulez faire cuire dans un Court-boüillon, ainſi que je vous ay enſeigné aux Poulets d'Inde, ils en ſeront plus appétiſſans.

Le Cœur, la Rate, le Poulmon, & le Foye, ſeront auſſi mis cuire dans un Pot à part, mais je veux donner à chacun leur gouſt particulier.

Le Cœur, la Rate, & le Poulmon nous les hacherons par petites pieces

pour en faire une fricassée que l'on cuira dans la Poesle avec le Lard billeté ou le Bœuré, l'Eau, & le Sel; & sur la fin de la cuisson, on y adjoustera le Vin, Verjus, Vinaigre, Siboule, Espiceries, avec quelque peau d'Orenge, ou Citron, & une feuille de Laurier, ou bien peu d'herbes fines; Quand vostre fricassée sera bien cuitte, si vous voulez blanchir la Sauce, vous y versserez des jaunes d'œufs délayez avec le Verjus, ou y mettrez un peu de Cresme douce pour l'espoissir.

Quand au Foye, vous le larderez comme une piece de viande, & le ferez cuire en Sivé dans une Terrine avec Bœure, Vin, Verjus, & les autres ingrédiens de la fricassée de Poulmon, ou Mou de Veau; la Rate y servira beaucoup, car elle espoissira la Sauce; si vous le voulez faire rostir à la Broche, l'arrousant souvent avec du Bœure fondu dans la Lichefritte, & y mettre aussi une Sauce pareille à celle de la fricassée, afin de l'en ar-

roſer durant qu'il cuira, ce ſera un plat de bon ragouſt, & qui ſuffira pour nourrir pluſieurs perſonnes, car c'eſt une viande fort raſſaſiante.

Pour la Fraiſe, ſi vous en voulez faire des Andoüilles au lieu de boyaux de Cochon, vous vous y gouvernerez ainſi que je diray cy-apres dans le Chapitre du Porc; ces Andoüilles ſont tres-excellentes, & qui ne ſentent point le mauvais gouſt des autres, à cauſe que les Veaux ne mangent point, & tettent ſeulement.

Vous ne perdrez pas le ſang, non plus que celuy de tous les autres Animaux que vous tuerez (ſi ce n'eſt celuy du Bœuf) car ils approchent de la delicateſſe du ſang de Porc, qui plus, qui moins, & j'en ay veu en beaucoup de Provinces, particulierement en celles du coſté du Midy, qui eſtoit eſtalé ſur les Boutiques, cuit en petits Pains, ainſi que les Boulangers mettent leur Pain en montre.

Le ſang donc ſera recueilly dans

quelque Vaiſſeau propre, & ſi l'on en veut faire des petits Pains, on le mettra figer dans des Eſcuelles pour luy donner la forme, & il ne le faut point manier ainſi que je diray celuy de Cochon, mais le laiſſer bien refroidir avant que de le cuire dans l'Eau; eſtant cuit on le mettra repoſer quelque tems, pour le bien couper par petites tranches, & le fricaſſer avec les meſmes ingrediens, que j'ay enſeigné pour le Mou; Si l'on veut y meſler quelques morceaux de Lard billetez, ou en Lardons à meſure qu'il ſort de l'Animal, il paroiſtra entrelardé quand il ſera tranché, & ſera de beaucoup plus agreable a manger.

Le Veau eſtant bien refroidy, vous le partierez en quatre quartiers à la ſeconde Coſte; & leverez du quartier de devāt le Bout Saigneux, l'Eſpaule, la Poitrine, & le Colet ou Quarré.

De celuy de derriere la Longe, la Roeſle, & le Iaret.

De l'Eſpaule, on en levera ſi l'on

veut un Manche pour mettre boüillir, & la Paix ſera lardée & roſtie, ou bien on la laiſſera entiere pour la roſtir lardée, ou arrouſée de Bœure en cuiſant; le meilleur morceau de l'Eſpaule, eſt un petit Muſcle gras qui ſe trouve ſous une peau qui ſe retire au Feu, que l'on appelle l'Oreille de l'Epaule.

La Poictrine eſt tres-excellente à boüillir; ſi l'on veut apres qu'elle ſera cuitte, on mettra de la farce entre la peau & les petites Coſtes; puis on la dreſſera ſur le Pain, & on verſera deſſus le boüillon dans lequel elle aura cuit; ſi l'on veut, on la tirera preſque cuitte, & on la mettra tremper dans une Sauce de Marinade, comme les Poulets, puis on la poudrera de Farine, ou trempera dans la Paſte de Beignets pour la frire; ſi l'on veut auſſi, on la lardera, & cuira à la Broche pour la manger ſeche, ou bien la farcir comme celle du Pottage; ou enfin ſi l'on veut la couper par morceaux, on la fricaſſera ou mettra en Paſte.

Le Quarré ſera mis dans le Pottage, ou fricaſſé, ou bien lardé pour roſtir, & eſtre ſervy avec une Sauce, ou tout à ſec.

Le bout Saigneux ainſi que la poictrine, peuvent eſtre mis dans le Pottage, dans la fricaſſée, & dans le Paſté.

La Cuiſſe de Veau entiere ſera lardée ou picquée menuë, & l'os du Iaret ſera dépoüillé juſques à la jointure, puis on la mettra tremper l'eſpace d'un demy jour dans une Sauce de Marinade, & apres on la mettra à la Broche, & on la fera cuire de longue main, l'arrouſant de ſa Sauce où elle aura trempé, laquelle on mettra dans la Lichefritte pour la faire eſboüillir & reduire; l'on doit faire cuire cette Cuiſſe de Veau tant qu'elle ſoit noire pour la mieux déguiſer en Chevreuil; ſi dans ſa Sauce vous y voulez auſſi mettre des Capres, elles y ſeront tres-bonnes.

Ce meſme quartier de Veau eſt par

fois cuit au Court-boüillon, comme les poulets d'Inde; & en le ſervant, on luy fait des taillades tout de long pour la facilité d'en prendre des morceaux.

Quelques-uns apres eſtre cuit au Court-boüillon le trempent dans une paſte à Beignets, & le font frire, mais cela eſt de grande deſpence, bien embaraſſant, & difficile à retourner dans la poeſle.

La Longe ſera ſeparée de la Roeſle pour eſtre roſtie à part à la meſme Sauce que deſſus, ou toute ſeche, mais non ſi cuite que l'autre.

Le Rognon & toute la graiſſe qui y tient ſeront oſtez de la Longe, puis hachez bien menu, & aſſaiſonnez avec Sel, Eſpiceries, un peu de perſil & Ciboule, pendant que l'on le hachera, vous ferez une grande roſtie de pain, & eſtant toute chaude, vous eſtendrez cette farce deſſus, luy preſentant la Paeſle rouge ainſi qu'à des œufs au laict, ou bien vous la mettrez

un peu dans le Four; & si vous y aimez le Sucre, vous n'y mettrez point d'Espiceries ny d'herbes fines, mais seulement le Sucre, la Canelle en poudre, & peu de Girofle, puis en le servant vous le poudrerez encore de Sucre par dessus.

La Roesle de Veau sera mise à l'Estuvée dans une Terrine, ou entre deux plats, avec tranches de Lard ou Bœure, l'Eau, le Sel, Verjus, Espiceries, un peu de Vin, une Siboule, une fueille de Laurier, & une tranche de Citron, car l'Orenge y est trop amere.

En Paste fine, lardée de gros lard, elle se mange chaude & froide.

Hachée menuë avec graisse de Bœuf, mise dans un Pot, & le nourrir de bon boüillon, ce sera pour faire un excellent Pasté en Pot; si au tems des Marons on y en veut mettre, ils accompagneront bien ce hachis, lequel il ne faudra cuire qu'auparavant vous ne l'ayez bien destrempé & meslé avec le boüillon, autrement il se tiendroit

tout en une motte; & en cuisant, il sera necessaire de le remuer bien souvent, de crainte qu'il ne s'attache au Pot, & se brusle; sur la fin de sa cuisson, il luy faudra mettre les Espiceries avec trois ou quatre clouds de Girofle, & un petit filet de Verjus; le jus de Gigot & celuy de Citron y seront aussi bien excellens; vostre Pasté en pot estant cuit, vous le dresserez dans un plat que vous mettrez sur un peu de feu, crainte que la graisse ne se fige jusques à ce que vous le vouliez servir.

Du mesme hachis vous en ferez des Saucissons, Marons, Andoüillettes, & Farces, les assaisonnant ainsi que j'ay dit cy devant quand j'ay parlé des Concombres farcis.

Du mesme, on fait des Saucisses, mais il n'y faut mettre la Ciboulette ny le Persil, car ils feroient tourner le Veau, ou l'aigriroient.

Du mesme avec la Ciboulette, on fait des Pastez d'Assiette, ou des pe-

tits d'un ſol, ou bien de Godiveau; garniſſant, les derniers avec Palais de Bœuf, Tetines de Vaches, Ris de Veau, Creſtes de Cocq, Champignons, ou d'autres eſpeces de Fongy, Groſeilles, Verjus de grain, Aſperges, Artichaux, ou Cardes, ſelon le tems, l'aſſaiſonnant ainſi que la Tourte de Beatille, ou y mettant la Sauce d'œufs deſlayée avec le Verjus, ayant premierement dreſſé le Paſté en rond ou Ovalle, avec de la paſte de façon.

Du meſme hachis auſſi on fait une eſpece de Paſté que l'on appelle, POURPETON, tout ſemblable à la Tourte de Beatilles, reſervé que le hachis ſe paiſtrit avec œufs caſſez, & ſe dreſſe dans une Terrine, au lieu que la Paſte ſe met dans la Tourtiere, puis ayant mis toutes vos Beatilles dedans, on le recouvre du meſme hachis, le fermant comme un Paſté, & luy faiſant un trou pour l'évent, & on y met le jus de Gigot peu auparavant que de le tirer; en cuiſant, on le tirera ſou-

vent du Four pour égoutter la graisse de dedans la Terrine, afin qu'il prenne une couleur rissolée ; & quand il sera cuit, & que l'on le voudra dresser, on bouchera sa cheminée avec de la Paste, puis on le renversera dans un plat, on l'ouvrira par dessus, ainsi qu'un Pasté de Venaison, & le couvercle sera tranché par bandes pour garnir le bord du plat, ostant les tranches de Lard de dessus les Beatilles pour les faire voir à découvert.

Le Gigot ou Gigoteau se met boüillir ordinairemẽt pour faire le bon Pottage de santé, ou le pot pourry, si l'on ne le veut tirer à sec pour manger avec un peu du boüillon du pot, & du Vinaigre commun, ou pour ceux qui l'aiment de celuy qui est parfumé avec Roses, œillets, fleur d'Orenge, de Iasmin, d'Ail, & autres.

Il ne reste plus qu'à parler des Fagouës ou Ris de Veau, lesquels seront assaisonnez ainsi que j'ay dit pour la Bisque, ou seront picquez de Lard

comme le petit rosty, pour estre mises en broche, & servies avec le jus d'Orenge, ou bien trempées dans la paste de Beignets, ou au moins farinées, pour estre frittes à la Poesle, & servies avec le jus d'Orenge & le Persil frit autour du bord du plat.

De la Gelée.

CHAPITRE IX.

ELle se fait principalement avec des pieds de Veau, c'est pourquoy je l'ay mise apres son Chapitre plustost qu'en autre lieu.

Pour en faire environ deux pintes, vous prendrez six pieds de Veau bien eschaudez de leur poil, & les couperez par moitiées, leur ayant osté les gros os des jambes, & coupé les bouts des doigts qui sont ordinairement faigneux; puis vous les jetterez dans l'Eau fraische, pour les bien laver, & oster toute la couleur de Sang, les re-

changeant plusieurs fois d'Eau à ce sujet ; apres quoy vous les blanchirez dans l'Eau chaude, & les retirerez pour les jetter dans de la plus froide que vous ayez, reïterant plusieurs fois cette façon de blanchir, tant pour les nettoyer de leur sang, que pour en séparer le plus de graisse que vous pourrez, d'autant que toute viande grasse est extremement contraire à faire de la Gelée, c'est pourquoy l'on doit choisir les Chairs moins grasses, & encore leur oster ce qu'elles ont de plus gras auparavant que de les mettre cuire, afin que le boüillon estant fait vous n'ayez pas tant de peine à le dégraisser.

Ces Pieds de Veau estans ainsi blanchis, vous les mettrez dans un pot de Terre neuf, ou autre, pourveu qu'il soit bien net de graisse ; & vous les accompagnerez d'une Poule, Chapon ou Coq, avec une demie Roesle de Veau, & n'y mettrez point de Sel, faisant bien consommer le tout à force

de boüillir, & l'eſcumant ſoigneuſe-ment; puis quand les Chairs ſe dépeceront, & ſeront pourries à force de cuire (ainſi que l'on dit) vous tirerez le pot du feu, pour paſſer le boüillon à travers un gros linge, ou une Eſtamine, tordant & preſſant fort, pour en exprimer tout le jus qui doit revenir à deux pintes; lequel vous dégraiſſerez au mieux qu'il ſe pourra, fuſt-ce meſme avec une plume, & le laiſſerez pluſtoſt refroidir pour en oſter juſques à la moindre graiſſe qui ſurnagera; ce boüillon eſtant bien dégraiſſé, vous le remettrez dans le meſme pot qui aura eſté bien eſchaudé, y adjouſtant une chopine de bon Vin blanc François, qui ſoit ſec, & non doux, avec une liure de Sucre, un morceau de Canelle, & deux clouds de Girofle, vous le ferez boüillir, juſques à ce que vous jugiez que voſtre Gelée ait de la liaiſon autãt que vous en deſirerez, & que vous recognoiſtrez par les eſpreuves, qui sõt que prenãt un peu de cette

Gelée entre deuxdoigts, & la preſſant, lors que vous les ouvrirez, ils tiendrõt comme colez ; ou bien en en mettant dans une cueillere d'argent, & la laiſſant refroidir, la Gelée ſera liée en la conſiſtence que vous la deſirez forte ou foible, ſelon que vous en aurez affaire ; quand vous la croirez de bonne façon, vous y eſpreindrez du Citron, ne luy en donnant que ce qui ſera neceſſaire pour luy relever le gouſt, & luy donner pointe ſuffiſante, ſans détruire ſa douçeur par trop d'acidité; & apres vous la mettrez en grand feu pour la faire boüillir, autant qu'elle pourra ſans reſpandre, afin qu'en la tirant du feu dans ſa plus grande chaleur vous verſiez dedans des blancs d'œufs battus, qui ſerviront à la dégraiſſer & clariffier ; pour les battre, on les foette avec une petite poignée de Verges rognées par les bouts, laquelle ſervira auſſi à tourner & remuer la Gelée quand on y verſe les œufs ; & lors que le boüillon ſera ap-

paiſé, & que vous ne craindrez plus qu'elle répande, vous prendrez tout le deſſus du pot, où ſe rencontreront les blancs d'œufs qui ſeront cuits, vous les mettrez dans la Chauſſe à Hypocras, puis la Gelée, la verſant cueillerée à cueillerée à meſure qu'elle s'écoulera, ſans la mettre tout d'un coup dans la Chauſſe, mais au contraire ne luy faiſant faire qu'un petit filet, & reverſerez la premiere coulée qui d'ordinaire eſt toûjours trouble; il eſt bon que la Chauſſe ne ſoit pas trop éloignée du Feu, d'autant que la Gelée ſe refroidiſſant ne pourroit couler; ſi vous y voulez mettre un ou deux grains de Muſc, vous le pourrez, en l'enfermant dãs un peu de Cotton pendu à un fil au bout de la Chauſſe (ainſi que j'ay dit à l'Hypocras) mais ſi c'eſt pour des malades n'y mettez aucunes Eſpiceries, ny odeurs, ſinon un peu de Canelle.

Toutes ſortes de Volailles maigres ſont bonnes à faire de la Gelée.

Dans cette Gelée vous y mettrez telle couleur que vous voudrez pour la teindre, comme Saffran pour la rendre plus jaune, jus de Bettes Raves pour la rougir, Tournesol pour le violet, Fenoüil battu, ou Poirée pour le vert, & Amandes douces pilées comme pour faire le Massepan, quand vous voudrez cōtrefaire le vray blanc mangé ; chacune mise à part, vous la pourrez trancher par billes ou par bandes, puis la ranger sur l'assiette, ou sur un plat pour la diversité.

Si vous en voulez faire de marbrée, il faudra avoir une Tourtiere de Fer blanc, dans laquelle vous en verserez d'une couleur la hauteur d'un travers de doigt, laquelle vous laisserez froidir ou prendre auparavant que d'y en mettre d'une autre couleur ; & ainsi l'une apres l'autre, tant que vostre Tourtiere soit pleine ; puis estant froide, vous tremperez la Tourtiere dans l'Eau chaude pour détacher la Gelée, & la tirer hors de la Tourtiere, la po-

ſant ſur une fueille de papier blanc, pour la trancher en hauteur, & elle ſera toute marbrée.

Vous la mouſlerez ainſi que j'ay dit le Cotignac, & en mettrez dans des peaux de Citron dont aurez oſté tout le dedans ; & eſtant froide, vous la couperez par quartiers pour orner les grands plats de Gelée.

Si vous voulez faire tailler une Vitre de la grandeur d'un plat ou d'un baſſin que vous poſerez ſur le baſſin avant que de verſer de la Gelée par deſſus la hauteur d'un doigt, y ayant laiſſé au verre un petit trou à l'un des bords, lequel vous boucherez avec du papier, ou autre bouchon bien propre auparavant que de verſer la Gelée, & lors que vous voudrez ſervir, vous oſterez le bouchon, & avec un entonnoir mettrez de l'Eau fraiſche dans le baſſin, puis vous y paſſerez des petits Poiſſons tous vifs qui nageront dans cette Eau, & ſeront veus à travers la Gelée, donnant une recreation tres-

agreable & incomprehensible à ceux qui n'ont point encore veu de semblables surprises.

Ie suis d'avis qu'à chaque Animal dont j'escriray les apprests, je suive le mesme ordre que j'ay fait au Veau, le dépeçant en autant de parties qu'il se vend à la Boucherie, & disant sur chacune tout ce à quoy elle peut estre employée, afin que le Lecteur n'ait aucune peine à chercher ce qu'il desire apprendre; & aussi pour soulager la memoire des Cuisiniers, qui en voyant ce qu'il y a dans leur Garde-manger resoudront ce qu'ils en veulent tirer pour cuire, & de quelle maniere ils le voudront apprester.

Le Pied de Bœuf, les Ioües, & les Babines, ne sont qu'un manger tres-grossier, & qui veut boüillir fort long-tems avant que d'estre cuit; c'est pourquoy je n'amuseray point le Lecteur aux apprests qui luy conviennent le mieux, en lisant ce que j'escriray du Mouton, il l'apprendra pour les ac-

commoder de mesme s'il veut.

Pour le Palais, estant à demy cuit, ainsi qu'il sort de l'Eschaudoir des Tripiers, on en ostera la peau où touche la Langue, on le coupera par morceaux, & fricassera à la mesme Sauce des Poulets, ou Pigeonneaux, ainsi que j'ay dit en leur lieu; on en mettra aussi dans les Pots pourris, & dans toutes sortes de Pastez en forme de Beatilles.

La Langue, on la fera boüillir dans un bon boüillon pour la manger à la Vinaigrette, ou bien on la picquera de Lard pour la faire rostir à la broche, & on luy fera une Sauce avec Vin, Vinaigre, Poivre & cloud de Girofle; si vous y aimez le Sucre, c'est sa vraye Sauce, mais il y faudra mettre de la Canelle.

On les salera aussi, les prenant bien fraisches, & non mortifiées, les lavant dans l'Eau tiede, pour les bien nettoyer de tout le sang qui y est, puis on les relave dans l'Eau fraische, &

apres on les essuye bien seches avec linges blancs, pour les saler dans des Pots de grez, retournant deux ou trois fois celles de dessus qui ne trempent pas dans la Saumeure, de crainte qu'elles ne se gastent, & afin qu'elles prennent également le Sel; au bout de douze jours, on les retirera, & on les mettra parfumer à la cheminée, les pendant par le petit bout avec une ficellè, y mettant un morceau de papier par dessus, pour les parer de la Suie qui y tomberoit, & les gasteroit; quand elles y auront esté quelque tems, & qu'elles vous paroistront assez seches, vous les retirerez pour les pendre en lieu sec.

Pour les cuire, vous les ferez tremper dans l'Eau tiede jusques à ce qu'elles amolissent, les ratisserez & laverez bien dans plusieurs Eaux, puis vous les ferez boüillir & cuire avec Eau & fines herbes; quand vous jugerez qu'elles seront cuites, vous les tirerez, les essuierez bien, &

leur donnerez le ply pendant qu'elles ſeront encores chaudes ; vous les pelerez auſſi tres facilemēt dans leur chaleur, pour les rendre plus propres & plus delicates, mais elles ne ſe garderont pas ſi bien que ſans peler, à cauſe qu'elles ſe deſecheront & durciront ; vous les picquerez de huit ou dix clouds de Girofle pour leur donner le gouſt.

Du quartier de devant on levera l'Eſpaule, laquelle en toutes ſes parties n'eſt bonne qu'à boüillir, encore eſt-ce la moindre chair de tout le Bœuf.

Le bout ſaigneux eſt tres-excellent à faire bon Potage, & il s'y trouve de petites Fagouës, ou glandules à la gorge, qui ſont bien agreables à manger, tant boüillies ſimplement, qu'au Court-boüillon, & en eſtuvée.

La Poictrine ou la piece tremblante, eſt la partie du Bœuf la meilleure & la plus honneſte à ſervir ſur Table; pour la manger excellente, il la faut ſaller d'un jour, puis la faire boüillir dans

l'Eau ſeulement, ou bien au Court-boüillon; Pour la ſervir ſur Table on luy fait des taillades toutes de ſa longueur, afin que l'on ait plus de facilité à en couper.

Les Alloyaux ſe mettent auſſi boüillir, & roſtir, faiſant diſtinction des ſortes; car les plus petits & tenves s'appellent charbonnées, qui à une neceſſité & faute de Broche ſe peuvent roſtir ſur le Gril, ou ſur les Charbons; ceux que l'on appelle Alloyaux des deux coſtez ſont les meilleurs, il y a un des coſtez de l'os plus tendre que l'autre, c'eſt pourquoy l'on dit le coſté des Maiſtres, & le coſté des Valets; ils ne veulent pas eſtre beaucoup cuits à la broche, mais ſe mangent tous ſaigneux, & rouges; car s'ils cuiſoient trop, ils pèrdroient leur jus qui eſt le ſuc le plus excellent de tout le Bœuf; les ayant tirez de la broche, ſi l'on veut on en tranchera par morceaux dans le meſme plat, auſquels on fera une Sauce avec Sel & Eau ſeule-

ment, puis quand elle aura un peu boüilly ſur le rechaud, on y mettra un filet de Vinaigre, un peu de Poivre, & autres Eſpiceries.

Le quartier de derriere ſera depecé en Roelles, Surlonge, Trumeau, & Queuë, les Roelles ou pieces de Simier ſont bonnes à hacher menu avec de la graiſſe, pour mettre en Paſté en pot, comme le Veau; & dans les petits Paſtez avec l'Oignon ou Siboule, Verjus de Grain, Grozeilles & Eſpiceries; plus eſtant coupées par tranches tenves, comme la groſſeur de deux doigts, on les bat avec un rouſleau ou baſton, pour en rendre la chair plus courte, & on les cuit en Sivé avec boüillon du pot & Sel; quand elles ſont preſque cuites, on y adjouſte le Vin, Verjus, Vinaigre, Eſpiceries, avec peau d'Orenge, Laurier, ou autre bonne odeur; on en larde de plus groſſes pieces avec des gros lardons frottez de Sel & Poivre, comme ceux des Court-boüillons, les ayant premierement battuës

tuës avec le rouleau, lesquelles on fait cuire aussi en Sivé ainsi que je viens de dire, & on les fait boüillir si longtems, qu'il faut que la Sauce se reduise presque à rien, c'est ce que l'on appelle Bœuf à la mode; l'on en fait aussi boucaner ou enfumer, les ayant battuës auparavant, & sallées comme les Iambons de Porc; ces chairs servent aux lieux où la fraische tuée ne se retrouve pas facilement, comme sur Mer, dans les Villes assiegées, & autres lieux; si l'on manque de vaisseaux propres à les saler, il suffira de les mettre dans un Sac avec quantité de Sel, lier le Sac, & avec un baston battre dessus; puis la laisser reposer demy jour, rebattre encore, & apres la tirer du Sac, pour la fumer ou secher; les pieces de Simier tranchées froides se mangent aussi à la Vinaigrette.

Les morceaux de Surlonges, sont aussi de tres-bonnes pieces à boüillir, & l'on en peut faire de bons Pastez aussi bien que des pieces de Simier,

pour avoir toûjours quelque provision dans le Logis, crainte d'estre surpris.

La queuë se mangera boüillie ou fricassée, ou bien en Sivé, & c'est une partie du Bœuf dont les Bouchers font leurs ragouts pour traitter leurs amis.

Pour le Trumeau, il est bon à donner liaison aux Pottages, où on ne veut pas faire grande despence pour les nourrir.

Tout ce que j'ay escrit icy du Bœuf, se peut dire de la Vache, laquelle quoy que jeune & grasse est toûjours moindre en bonté que le Bœuf; il n'y a que la Tetine qui soit considerable pour mettre au rang des viandes exquises, laquelle peut estre mãgée en toutes les sortes d'apprests que j'ay dit que l'on pouvoit accommoder les Palais de Bœuf, & les Beatilles.

Quand aux entrailles du Bœuf, les Tripiers les vendent toutes prestes à fricasser, ou rostir sur le Gril, reservé le Foye qui ne se mange que sec;

tous les apprests que j'ay dits des entrailles des Veaux, peuvent estre pratiquez à celles des Bœufs, mais il ne se faut attendre de les trouver si delicates.

Le Rognon se peut cuire en Sivé seulement, tout entier, ou par tranches, car de le frire, ce seroit un manger bien rude.

Des Moutons & Chevreaux.

CHAPITRE X.

L'AGNEAU gras de laict, sera esgorgé, soufflé, & habillé comme le Veau.

La Teste à laquelle vous laisserez le Col, sera eschaudée, & les pieds aussi, lesquels on fera cuire dans le Pottage de Santé, ou dans le pot pourry; On les met aussi au Pottage de laict d'Amandes, accommodé ainsi que j'ay dit cy devant aux Perdrix.

Quand l'Agneau n'est pas plus grãd

qu'un Lappin; on le peut mettre entier dans les mesmes Pottages, ou bien on le larde pour le rostir à la broche;

La Sauce verte que j'ay enseignée cy-devant au Chapitre des œufs, est la vraye Sauce à laquelle on le peut manger; Quand il est fort, on le partit en quatre quartiers, ou par la moitié en long, que l'on cuit à la broche sans estre lardée, mais seulemẽt on l'arrouse de Bœure; & quand on juge qu'elle approche de sa parfaite cuisson, on la poudre de mie de Pain, & Sel menu, luy donnant encore quelques tours de broche pour faire prendre une couleur rousse au Pain; pour la Sauce, l'Eau, le Sel, avec un jus d'Orenge, ou de Citron, si l'on n'y veut mettre un peu de Siboulette.

Sa Fressure se met aussi cuire dans le Pottage, ou bien on en fait une fricassée, avec bouïllon du Pot, Sel, Verjus, Espiceries, & sur la fin de la cuisson quelques jaunes d'œufs, délayez au Verjus, ou bien de la Cres-

me douce pour eſpoiſſir la Sauce.

Si vous en voulez frire quelque piece, mais particulierement le Brichet ou Poictrine, vous la ferez tremper dans une Sauce à la Marinade de Poulets, & apres l'avoir poudrée de Farine, ou trempée dans une Paſte à Beignets, vous la frirez dans le Saindoux, Lard, ou Bœurre.

Le Mouton ſera auſſi habillé & depecé comme le Veau.

La Teſte eſt la moindre partie, & il n'y a que les pauvres gens qui en acheptent, encore les Tripieres qui les vendent leur oſtent la Langue auparavant; on la met rechauffer ſur le Gril, ou dans le Four, & le peu de chair ou peaux qui y tiennent ſont mangez avec le Vinaigre, & Poivre; Pour la Cervelle on a aſſez de peine à caſſer la Teſte à grands coups de Marteau, pour l'avoir.

La Langue eſt tres-delicate, & peut eſtre ſervie devant les perſonnes de toutes ſortes de conditions, il faut oſter

la peau qui est ſur la Langue, & ſur le Palais, puis l'ouvrir en deux par deſſous juſques au Palais, & la poudrer de mie de Pain & de Sel, puis la mettre ſur le gril; & quand elle ſera cuitte d'un coſté, la retourner, & repoudrer encore; pendant qu'elle s'achevera de cuire, on luy fera une Sauce avec du Verjus & fort peu de boüillon du pot; On la pourra auſſi appreſter en eſtuvée, ſans la dépecer; au Court-boüillon, en Compoſte, avec Champignons & Andoüillettes de Veau; en Paſté découvert, & en beaucoup d'autres ſortes, que vous trouverez toutes bonnes, ſi vous avez le gouſt fin, & la main ſeure à l'aſſaiſonnement.

Pour les Pieds, on les fait boüillir dans un Pot à part, car ſi l'on les mettoit dans le Pot à la viande, le boüillon auroit le gouſt de Tripe; quand on les croira aſſez cuits, on les retirera, & on les ſervira entiers ſans les dépecer, avec le Vinaigre, le Sel, & fort

peu de Poivre; si vous les voulez fricasser à la Poesle avec le Bœure, le Sel, Verjus, peu de Vinaigre, la Ciboulette & les Espiceries, il faudra les couper par morceaux, & oster les grands os, avec un certain bouton plein de Poil qui est entre les deux grands doigts, & sur la fin y adjouster les jaunes d'œufs deslayez au Verjus.

Quand aux autres intestins que les Tripieres vendent, on en rostit sur le Gril une bonne partie, & l'autre on la fricasse ainsi que les pieds de Mouton.

Le Col du Mouton que l'on appelle le bout saigneux, est excellent boüilly aussi bien que toutes les autres parties du Mouton, sans en excepter aucune, mais plus les unes que les autres; la Queuë entiere qui fait le quartier de derriere, à la reserve du Gigot ou Esclanche, donne ordinairemẽt un goust de Suif au Pottage; c'est pourquoy si on la veut mettre boüillir avec l'autre viande, il faudra la bien dégraisser de

tout le Suif qui sera autour du Rognon ; & quand elle sera cuitte, si l'on veut la mettre rostir sur le gril, on la servira avec la Sauce de la Langue.

On met aussi bouïllir le bout Saigneux avec des Navets, aussi bien que la Poictrine ou Brichet, & sur la fin de sa cuisson, on fait roussir de la Farine sur la Paesle du feu, l'ayant bien nettoyée ou escurée auparavant, retournant avec la cueillere de crainte qu'elle ne brusle; & quād elle aura pris une belle couleur rousse on la destrempera dans un plat avec le Verjus pour la verser dans le pot un peu auparavant que de dresser ; cela se nomme un Haricot, ou une Bisque de Bourgeois: On les met aussi en Paste, ainsi que les Poulets, leur faisant aussi une Sauce aux œufs délayez avec le Verjus.

Le Collet ou Quarré sera mis rostir à la broche ayant coupé un peu l'Espine du dos entre chaque Costelette, pour la commodité de le dépecer quand il sera cuit, & on le poudrera

de mie de Pain & de Sel ; on le partit aussi à chaque Costé que l'on met sur le Gril , & que l'on assaisonne ainsi que les Langues de Mouton ; mais il leur faudra donner un coup du plat du Cousteau à chacune auparavant que de les cuire, afin d'en rendre la Chair plus courte, & corrompre un peu les os.

L'Espaule sera rostie à la Broche, & si l'on veut on y passera du Persil avec la Lardoire, pour luy donner bon goust ; sur la fin de la cuisson, on la poudrera de Pain & Sel, & on luy fera une Sauce comme aux Langues : Estant rostie sans Persil , si vous en voulez faire une Galimafrée, il faudra lever la peau jusques au manche sans la détacher entierement ; puis oster toutes les Chairs, & les hacher bien menuës avec un peu de Persil, d'Oignon, ou de Ciboulette, les fricasser dans le Bœure roussi, ou le Lard fondu y mettant un peu de bon boüillon, avec le Verjus, Sel & Espiceries;

pendant que l'on fricassera, il faudra mettre l'os sur le Gril, le couvrir de sa peau, & le retourner pour luy faire prendre un petit goust de rosty; quand on voudra servir, on le dressera sur un plat, & on remettra ce hachis autour de l'os, le couvrant de sa peau au mieux que l'on pourra.

Le Quartier de derriere pourra estre mis rostir à la Broche tout entier, ou le Gigot, & la Queuë, chacun à part.

Pour accommoder un Gigot au Court-boüillon, ou à la Suisse, ou au Sauget; il faudra l'escorcher de sa Peau qui entoure les Muscles; puis le battre avec un baston pour en rendre les Chairs plus courtes, & luy couper le bout du manche où tient l'Osselet; apres il le faudra larder de gros Lardons, sallez & Poivrez, pour le mettre boüillir dans un Pot à part; sur la fin de la cuisson, il y faudra adjouster les mesmes ingrédiens qu'aux autres Court-boüillons; si vous voulez vous accommoderez le Quartier

tout entier au Court-boüillon ; & en le servant respandrez par dessus un jus d'Ail pilé avec de l'Eau, & mettrez par dessus des grains de Grenade, avec des fritteaux autour du bord du Bassin.

Vn Gigot ainsi lardé, sera mis en Paste fine, pour estre mangé chaud ou froid; ceux qui aiment l'Ail y en pourrôt couler quelques gousses bien épluchées.

Estant aussi escorché jusques au manche, & le bout de l'Osselet coupé, on en ostera toute la Chair, que l'on hachera avec graisse de Bœuf ou Lard, puis on la sallera, espicera, & l'on y mettra de la Ciboulette avec deux œufs cassez blanc & jaune, maniant bien le tout ensemble, pour apres remettre ce hachis autour de l'os, environ de la mesme forme qu'estoit le Gigot ; le revestant de sa peau, & le liant avec de la petite ficelle ; cela fait, il le faudra mettre dans un pot à part, l'emplir du boüillon du grand

pot, & le mettre au Feu; quand il sera à demy cuit, on y adjoustera des Navets, & on fera reduire le boüillon le plus court que l'on pourra; Quand on le voudra servir, il faudra le dresser dans un plat sur une assiette, oster la ficelle, & mettre par dessus les Navets à sec.

Si vous n'y voulez point de Navets, estant presque cuit, vous y adjousterez un Oignon ou deux, du Laurier, du Thim, & quelques peaux de Citron.

Le Gigot farcy est mis aussi en Paste fine, & veut estre servy chaud, avec les œufs délayez, ou le jus d'Ail, en le tirant du Four.

Les Rognons des Agneaux que l'on chastre, seront ouverts par moitiées, & mis dans les Pastez avec les Beatilles, ou en estuvée, rostis à la Broche estans lardez, ou bien seront friz ainsi que les Ris de Veau.

Ceux de Beliers seront tranchez par Roelles, & poudrez de Sel, & un peu

de Poivre, ſi l'on ne les veut laiſſer tremper dans la Sauce de Marinade; & quand ils en auront pris le gouſt on les trempera dans la Paſte à Beignets, où on les farinera ſimplement pour les frire dans la Poeſle, & les ſervir avec le Perſil frit, & le jus d'Orenge.

Le Chevreau s'accommode à toutes les ſortes de preparatifs que i'ay enſeignez cy-devant pour l'Agneau; quoy qu'il ne ſoit pas à comparer à luy, d'autāt qu'il ne prend jamais ſi haute graiſſe, & qu'il ſent tous jours quelque gouſt de Bouccain; C'eſt pourquoy les Rotiſſeurs laiſſent un peu de Peau & Laine, à la queuë de l'Agneau, pour témoigner que ce n'eſt pas du Chevreau: La Chevre ſe cuit auſſi comme le Mouton, mais elle n'eſt guère agreable à manger.

Du Porc.

CHAPITRE XI.

LE Cochon de Laict, peut estre mangé aussi-tost qu'il est tué, sans qu'il soit besoin de le laisser mortifier pour le rendre plus tendre; il faudra le saigner par la gorge, puis l'eschauder dans de l'Eau bien nette alors qu'elle veut commencer à jetter ses premiers boüillons, frottant le Poil avec la main, ou avec un linge bien blanc; si vous voulez faire espreuve de la chaleur de l'Eau, il faudra tremper seulement le bout de la Queuë, & si elle quitte son poil, c'est une marque que l'Eau est de bonne chaleur; Quand il sera pelé, vous luy fendrez le ventre vers le nombril un peu en travers, par cette ouverture vous tirerez la Pance & les Boyaux, cernant le gros boyau autour du Cul; vous osterez aussi le Fiel qui tient au Foye, luy

mettant dans le Corps un Oignon, ou de la Ciboule, du Sel, du Poivre, & un brin de Sauge; puis vous refermerez la playe avec une Brochette, pour apres le mettre roſtir, luy ayant fouré la Broche par le Cul, qui reſſortira par la Geuſle; & auſſi-toſt qu'il commencera à prendre chaleur, & à ſuer, vous l'eſſuyrez avec un linge blanc; eſtant cuit, vous le ſervirez tout ſortant de la Broche, car ſi vous le laiſſiez refroidir, ou que vous le couvriſſiez pour entretenir ſa chaleur, la Peau ſe ramoliroit & ſeroit deſagreable à manger; la plus excellente partie de tout le Cochon de Laict, c'eſt tout le tour du Col; la Farce faite avec le Foye, le Mou, & les herbes aſſaiſonnées, ainſi que j'ay cy-devant dit au Chapitre des Oiſons, ſera miſe dans le Corps en ſervant le Cochon, ou à part dans un Plat pour ne pas ramolir la Coüeſne.

Pour le mettre au Court-boüillon, quand il ſera pelé & vuidé, vous le

larderez de gros Lard ſallé & Poivré, l'enſevelirez dans une ſerviette, la lierez par les deux bouts, & le mettrez cuire dans les aſſaiſonnemens des Court-boüillons ; eſtant cuit, vous le tirerez ; oſterez la ſerviette dans laquelle il aura cuit, & le dreſſerez dans un baſſin ſur une autre ſerviette blanche ; jetterez par deſſus des grains de Grenade, des fleurs de Bugloſſe, ou autres, des tranches de Citron, & les autres ornemens convenables ; ſi vous le voulez couper par quartiers, & que la Teſte face le cinquieſme, il ne ſera point neceſſaire de l'enſevelir ; quand vous le dreſſerez, vous mettrez la Teſte dans le milieu du Baſſin, & les membres autour.

Pour le Porc, quand on luy aura fourré le Couſteau dans la gorge, on recueillera le ſang ; & avant qu'il ſe refroidiſſe on le maniera & deſrompra avec la main pour l'empeſcher de ſe cailler, (oſtant des petits fibres qui s'amaſſeront dedans en une maſſe,) afin

afin d'en faire le Boudin, ainsi que j'enseigneray cy-apres; estant mort, on luy bruslera le Poil, ou on l'eschaudera selon la mode du Pays, apres on l'ouvrira par le dos, on vuidera toutes les entrailles, & on le jartera pour le pendre, afin de luy tirer les Iambons en long à la mode de Mayence; estant froid, on le dépecera, coupant la gorge la plus l'arge que l'on pourra, pour faire des Languiers à la maniere d'Anjou, levant aussi les gros Iambons tout de leur long, & apres on sallera par pieces ce que l'on veut conserver pour mettre au Pot de l'ordinaire, ou manger aux Pois, mettant le Lard & les pieces qui ont le moins d'os au fonds du Saloir, comme celles qui se conservent le mieux, & les autres comme les Costelettes au dessus, afin qu'elles prennent moins sel, & soient mangées les premieres; Car quand aux pieds, Oreilles, & Groüin, je crois qu'il est à propos de les saller à part; les Tripes seront bien proprement lavées, &

les boyaux retournez pendant qu'ils ſeront encore chauds, puis mis dans l'Eau fraiſche, afin d'en prendre pour faire les Boudins & les Andoüilles.

Pour la Freſſure qui eſt le Cœur, le Foye, la Raté, & le Mou, on les pendra en l'air pour égouter leur ſang.

Pour faire d'excellent Boudin, il faudra hacher de l'Oignon, & le faire parboüillir dans l'Eau, puis le tirer avec l'Eſcumoire, & le mettre parmy le Sang, avec du Sel, du Poivre, du Cloud de Girofle, & de la Canelle battus enſemble, y coupant de la Panne en petites Billes, pour eſtant le tout bien meſlé enſemble, le faire entrer dans les Boyaux les plus petits qui auront eſté bien grattez & dégraiſſez avec un Couſteau; & pour le parboüillir on le mettra dans un Chaudron d'Eau ſur le feu, le picquant de crainte qu'il ne creve; ſi vous y voulez mettre du Laict avec le Sang, il en ſera plus excellent; le Boudin blanc

se fait avec hachis de Volailles rosties, & Laict au lieu de Sang, y mettant la Panne, l'Oignon, le Sel & Espices, ainsi qu'aux rouges; aucuns y mettent le Fenoüil battu, & quelques grains de Musc & d'Ambre; pour cuire le Boudin blanc, apres qu'il aura esté parboüilly ainsi que le rouge, au lieu de le mettre sur le Gril simplement, on le cuira dans la Lechefritte, ou un Bassin d'argent, le mettant dans le Four, ou sur les Charbons, & afin qu'il prenne une couleur de rissolé, on égoutera souvent la graisse; si l'on se contente du Gril, on mettra une fueille de papier par dessous: La Moutarde, est la vraye Sauce de tous les Boudins & Andoüilles, soit celle de Dijon, ou la commune.

Pour faire les Andoüilles, on fera blanchir les boyaux, deux ou trois boüillons, puis on les retirera, & seschera dans des serviettes, pour les saler, & les laisser ainsi reposer sept ou huit jours; au bout desquels vous les

couperez par bandes, & trancherez aussi du Lard doux par lardons, que vous poudrerez de Poivre, puis en emplirez les boyaux qu'aurez reservé pour les robes, lesquels vous n'aurez point faït parboüillir, d'autant qu'ils se romproient; & formerez vos Andoüilles, que vous pendrez à la cheminée si vous les voulez parfumer pour les garder, sinon vous les cuirez à demy ainsi que j'ay dit le Boudin; les plus excellentes, & les plus delicates Andoüilles se font avec des fraises de Veau, au lieu de boyaux de Porc, & se cuisent dans de bon boüillon auparavant que de la rostir sur le Gril.

Le Foye, le Mou, la Rate, & le Cœur se mettent boüillir dãs le boüillon où on aura cuit le Boudin, lequel est tant meilleur que plus il se creve de Boudin; & quand on sera prest de dresser, on fera rostir deux tranches de Pain, que l'on fera mitonner avec Verjus & Vinaigre, puis on les escachera bien, & on les jettera dans la

Boudinée, pour ce Brouët estre servy au lieu de Pottage; on les cuit aussi en Sivé, & le Foye est par fois lardé & mis à la Broche ainsi que celuy de Veau.

La Gorge où tiendra la Langue sera sallée avec les pieds & autres issuës, au bout de dix ou douze jours retirée, bien essuyée, & penduë à la Cheminée avec une fueille de papier par dessus pour la preserver de la Suye; puis estant suffisamment fumée, on l'ostera, & on la conservera penduë en lieu sec.

Sur le Porc, il se leve certaines parties qui sont excellentes à manger sans saler, comme les Espinées ou Eschignées, & l'os court, ou Liévre de Beausse; lesquelles on rostira à la Broche sans larder, & on leur fera une Sauce à la Barbe-Robert.

Il se leve aussi des Griblettes ou Tranches de Chair, lesquelles on hache bien menu avec Lard doux, & Panne, les assaisonnant ainsi que pour

faire des Saucisses, puis on les enferme ou entoure de la Crespine, les formant en grosses Andoüillettes rondes, que l'on fera cuire dans la poesle sans autre graisse que celles qu'elles rendront, & sur la fin de la Cuisson on y mettra un peu de Verjus pour leur donner la pointe; de ce hachis on en fera tout ce que j'ay dit que l'on peut faire du Veau haché, comme aussi toutes sortes de Patisserie, tant de Chair hachée, qu'entiere, & lardée en forme de Venaison.

Les Pieds, Oreilles & Groüin seront tirez de leur Saloir, & mis cuire dans l'Eau seule, puis rostis sur le Gril, & servis avec une Sauce à la Barbe-Robert; si l'on veut les couper par morceaux, on les passera par la Poesle, ou on les mettra mitonner dans un pot avec du boüillon du pot, un peu de Verjus, Vinaigre, Moutarde & Oignon.

Les Costelettes & Poictrine, seront cuittes aussi à part, & mangées sans

autre assaisonnement ; si l'on ne les met sur le Gril, avec la Sauce à Robert.

Il ne reste plus que les Iambons, qui pour estre accommodez à la mode de Mayence, il les faudra laisser mortifier quelques jours, mesme jusques à ce qu'ils filent, puis on les salera; & au bout de huit jours on les retirera du Saloir, & on les posera sur une Table, & un aix par dessus, lequel on chargera pour les presser & faire sortir toute la Saumeure, puis on le resalera du costé de la Chair, & au bout de trois jours, on le pendra pour l'enfumer, brustant dessous des herbes fines, Geneſt, Rosmarin, & autres ; puis on le pendra quelque tems ; il y en a quelques vns qui les frottent de Lie de Vin, les enterrent sous l'égout du Tonneau ainsi que les Formages que l'on affine ; mais je trouve que le meilleur est de les poser sur une Table en lieu frais & sec, & les charger comme auparavant.

Pour cuire le Iambon, on le fera tremper dans l'Eau tiede, le rechangeant plusieurs fois s'il est beaucoup salé, puis on le lavera & essuyera bien, pour le mettre boüillir dans un Chaudron ou Vrselle, le plus pressé que l'on pourra, afin qu'il y ait peu de boüillon, & que sa bonté ne se dissipe pas dans un grand lavage d'Eau; il sera besoin d'y mettre au fonds une poignée de foin delié, avec des fines herbes dessus, deux gros Oignons, & quelques peaux de Citron; vous aurez toûjours de l'Eau chaude pour le remplir à mesure que son boüillon s'évaporera; quelques-uns y mettent du Vin en cuisant, mais ce n'est pas mon sentiment, car il le racornit; Quand il sera cuit, vous le laisserez refroidir dans son boüillon, afin qu'il en prenne le goust, jusques à ce que vous le puissiez tirer avec les mains sans vous brusler, & le poserez sur un plat, avec une assiette retournée dessous, pour mieux égouter son boüillon,

lon, vous leverez ſa Peau ou Coüenne de deſſus le Lard, & le poudrerez de Poivre, & un peu de Canelle battuë, y picquerez des Clouds des Girofle, y mettrez par deſſus du Perſil haché menu avec un peu de Thim, quelques quatre ou cinq fueilles de Laurier entieres, & le recouvrirez de ſa Coüenne, le laiſſant refroidir à loiſir.

Pour lever des belles Tranches & bien longues, il faudra que le Couſteau tranche du deſſus en tirant vers le manche en le couchāt, & les faire les plus deliées ou tenves qu'il ſe pourra.

De ces Tranches, on en met ſur la grille, & on en frit à la Poeſle; pour ſa Sauce, le jus d'Orenges, ou au moins le Vinaigre avec le Poivre à diſcretion; on en hache auſſi pour les Omelettes.

Les Paſtez de Iambon, ſe font avec Paſte Bize, 'eſtant preſque cuits auparavant que de les enfermer; il faudra en oſter la Coüenne, & laiſſer le Paſté lon-tems au Four.

Le Languier de Cochon ſalé, ſera cuit, tranché tout droit, roſty ſur le Gril, frit à la Poeſle, & mangé à la meſme Sauce que le Iambon.

Du Liévre.

CHAPITRE XII.

LEs Levrauts ſe mangent de toutes grandeurs, les meilleurs ſont ceux qui ſont nez en Ianvier alors qu'ils ſont demy, ou de trois quarts; Quand un Levraut eſt dans ſa parfaite grandeur, & que l'on doute qu'il ſoit vieil, on luy tire les Oreilles en eſcartant; quand la Peau ſe relaſche, elle teſmoigne ſa tendreſſe; mais ſi elle tient ferme, c'eſt ſigne qu'il eſt vieil.

Ils s'eſcorchẽt tous, jeunes & vieils, & ſont lardez pour eſtre roſtis à la Broche, les ayant frottez auparavant avec leur Foye pour les rougir; la Sauce douce eſt la meilleure; le plus excellent morceau eſt la Cuiſſe, &

particulierement l'os où tient la Lunette, le Rable est aussi beaucoup estimé; On les met en Sivé, & en Paste Bize desossez, ou avec leurs os, pour envoyer au loing; & en fine pour estre mangez chauds ou froids.

Des Lappins.

CHAPITRE XIII.

LEs Lappins de Garenne se recognoissent à la couleur, à l'odeur & au goust; à la couleur, parce qu'ils ont le poil du pied, & le dessous de la Queuë plus roux que ceux de Clapier; tout le manteau en tient aussi, mais il est difficile à cognoistre; les Rotisseurs leur bruslent un peu le poil des pieds pour le roussir, quoy que souvent ils les refacent à l'Eau, il ne faut point d'autre marque pour estre certain de leur tromperie; il peut arriver pourtant que l'on brusleroit du poil en refaisant un vray Lappin de Garenne

ſur les Charbons; & que par là vous croiriez qu'il fut de Clapier, c'eſt à quoy il ne ſe faut pas meſprendre; à l'odeur, qui eſt facile à cognoiſtre, quels embaumemẽs ou parfums qu'ils y facent; mais ſur tout au gouſt auquel nul ne peut eſtre trompé; il y a des Garennes qui ne donnent odeur ny gouſt aux Lappins, que quand ils ſont beaucoup mortifiez; c'eſt pourquoy il n'en faudra pas faire jugement ſi à la legere.

Pour cognoiſtre un jeune d'avec un vieil, on luy tire auſſi les oreilles, mais la plus certaine cognoiſſance eſt quand ils ont la jointure des pieds de devant bien groſſe, ce que l'on recognoiſt en taſtant & coulant le pouce, & le premier doigt, par deſſus le Poil.

On le met en eſtuvée, ou fricaſſée ainſi que les Poulets; ſon vray gouſt pour la Sauce eſt un petit jus d'Ail.

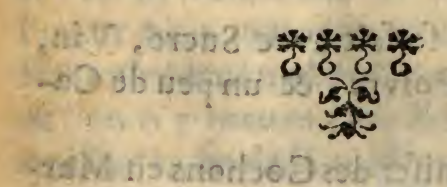
En Paſte fine, on en met de hachez par morceaux pour mãger chauds; & on les laiſſe entiers en en mettant plu-

ſieurs ſi l'on veut dans un meſme Paſté, le jus d'Ail coulé dedans en ſortant du Four eſt excellent à ceux qui l'aiment.

Lardé ou bardé il ſera mis en broche, & roſty; faute de Lard, on l'arrouſera de Bœure, & tout ſortant de la broche, on le mettra dans le Plat, le renverſant ſur le dos, & on mettra dans le Corps du Sel & de l'Eau ſeulement, qui eſt ce que l'on appelle Salmigondis, par un mot corrompu du Latin, *Sal mixtum vndis*.

Les Eſcureüils, & Rats d'Eau, ſeront appreſtez en toutes les ſortes que nous auons dit les Lapreaux.

Il y a d'autres Animaux, comme les Blereaux à nez de Cochon, les Loutres, & autres dont l'on mange qui ne ſont pas bien à noſtre uſage.



Du Sanglier.

CHAPITRE XIV.

LE Marcassin sera assomé, si l'on ne le veut saigner par dedans le Gozier, & encore ne faudra pas laisser sortir le Sang, car aussi-tost que l'on luy aura picqué la Veine, il faudra retirer le Cousteau, & luy fermer la Gueusle, afin que son Sang le suffocque; estant refroidy, on l'escorchera, luy laissant pourtant la peau à la Teste & aux Pieds; on le vuidera de tous ses intestins, puis on le frottera par tout, avec les Caillots de Sang que l'on trouvera dans sa Gorge ou dans le Corps, & apres on le lardera assez menu, pour le rostir à la Broche à l'ordinaire.

Sa Sauce se fait avec Sucre, Vin, Vinaigre, Poivre, & un peu de Canelle.

Pour déguiser des Cochons en Mar-

caſſins, il faudra les tuer, dépoüiller, & frotter de Sang comme les autres, leur bruſler un peu les pieds, & quelque peu de la Teſte, en les refaiſant ſur le feu pour les larder; mais ſur tout, leur cogner le bout du nez, pour les racamuſer.

Les Sangliers s'accommodent en toutes les façons que les Porcs communs, tant pour le Saloir que pour roſtir, à la reſerve ſeulement que l'on n'en fait point de Lard à part, mais on leve ou eſcorche la peau de deſſus le Lard; il eſt beaucoup plus excellent mangé aux Pois que le Porc cõmun.

La Hure ſe ſert toute entiere ſur la Table des Grands; & pour la preparer, il faudra luy fourer une broche dans le trou du Cerveau, & flamber tout le Poil, pour l'en bien nettoyer, ſi l'on ne l'eſchaude ou raze; apres l'avoir bien nettoyée & lavée, on la fera cuire dans un bon Court-boüillon, & l'on n'y mettra les aſſaiſonnemens que ſur la fin de la cuiſſon, ny le Vin

aussi qu'il faudra estre rouge, & en quantité, faisant reduire le boüillon au moins que l'on pourra, & laissant refroidir la Hure long-tems dedans, afin qu'elle en prenne le goust; puis on la servira entiere dans un Bassin sur une Serviette blanche, & on l'ornera de Fleurs, grains de Grenade, Tranches de Citron, & Persil haché.

Les Iambons ou autres parties du Sanglier que l'on voudra mettre en Paste seront battuës du Rousleau pour en rendre la chair plus courte, & seront mises en Paste fort bize.

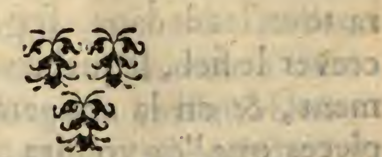
Du Cerf, Chevreuil, & autres Venaisons.

CHAPITRE XV.

IL seroit superflus de vous repeter toutes les sortes d'apprests, que j'ay dits au Veau, Mouton, & autres Animaux Domestiques, avec lesquels vous pourrez preparer toutes les Ve-

naiſons ainſi que vous jugerez qu'ils y ſeront les plus convenables, tant à roſtir qu'à mettre en Paſte, & à ſaler; ce ſeroit trop vous amuſer que d'en faire des redites; joint auſſi qu'eſtant ſur la fin de noſtre Livre, & ne le voulant pas tenir plus gros que celuy de noſtre Iardinier, il faut laiſſer place pour le Poiſſon.

Du bois de Cerf rapé ſe fait de la Gelée ſans chair y mettant tous les aſſaiſonnemens que j'ay dit cy-devant à celle qui eſt faite avec les pieds de Veau: le revenu du Cerf qui eſt le jeune bois qu'il pouſſe alors qu'il a mis bas le vieil; eſt mis boüillir dans un bon Court-boüillon, & eſt pelé, tranché par roelles, aſſaiſonné, & ſervy a toutes les Saulces que l'on prépare les Truffes.



DV POISSON.

CHAPITRE XVI.

LEs Carpes de Seine ſont meilleures que de toutes les autres Riviéres de France; celles d'Eſtang ou de Mare, ſi elles ne ſont dégorgées longtems dans l'Eau courante, ont un gouſt de bourbe.

Il y a des Carpes dorées qui ont les Eſcailles fort larges, que l'on eſtime outre leur beauté, pour eſtre les plus excellentes.

Pour la mettre à l'eſtuvée, on l'eſcaillera tout ſortant de l'Eau, autrement l'eſcaille ſeroit plus difficile à lever; apres on l'ouvrira depuis le trou du ventre juſques à la Teſte, on tirera tous les dedans, ſe gardant bien de crever le fiel, lequel on oſtera proprement, & on la coupera en autant de pieces que l'on voudra, prenant gar-

de de perdre le Sang qui eſpoiſſit & donne gouſt à la Sauce ; puis on la mettra dans le Chaudron (& tout ce qu'elle avoit dans le corps, ſi l'on n'en veut oſter les Boyaux,) avec Bœure, Sel, Verjus, Vinaigre, Oignon, peau de Citron ou d'Orenge, mais peu, Eſpiceries, beaucoup de Vin, & un quart d'Eau ; On la fera cuire promptement pour empeſcher qu'elle ne prenne le gouſt de Cuivre, remüant par fois le Chaudrõ, de crainte qu'elle ne s'y attache ; & on reduira la Sauce au moins que l'on pourra, afin qu'elle ſoit de bon gouſt ; puis eſtant cuitte, on la tirera & dreſſera pour la ſervir promptement, car ſi l'on la mettoit rechauffer, elle rendroit le bœure qui ſurnageroit en huille, ce qui ſeroit dégouſtant.

Le demy Court-boüillon ſe fait en ayant vuidé la Carpe ſans l'eſcailler, & ſans la couper, on la mettra dans le Chaudron avec la meſme Sauce qu'à l'eſtuvée, & on y adjouſtera des

Capres, des Pruneaux, des Raisins de Damas, de Quaisse, de Corinthe, le Pignon, & les Pistaches; au lieu de la dresser sur des Tranches de Pain, on y mettra du Pain d'Epice.

Estant escaillée & vuidée, on luy fera des taillades, & on la frottera de Bœure fondu, pour la rostir sur le Gril, & cependant on fera boüillir les Laictes avec Vin, Vinaigre, Bœure, Sel, Oignon ou Ciboule, Espiceries, Capres & Champignons; pour (la Carpe estant dressée,) verser cette petite estuvée par dessus.

Apres avoir escaillé la Carpe, on coupera la Peau tout le long du ventre jusques à la Queuë, puis on dépoüillera tout le corps de la Carpe, le sortant hors de la peau, y laissant seulement tenir la Teste & la Queuë, on levera les Chairs de dessus les Arestes, & on les hachera avec les Laictes, le Persil, un peu de Ciboule, & quelques Champignons cuits; puis on assaisonnera ce hachis avec les Espi-

ceries, le Sel, les œufs cassez, & le Bœure, & on meslera bien tout ensemble remplissant la peau de la Carpe, luy recousant le Ventre pour la remettre en sa premiere forme; Apres on la fera cuire dans la Casserolle, dans la Lechefrite, ou dans un Bassin d'argent, la mettant sur les Charbons, ou bien mieux dans le Four; la nourrissant de Bœure autant qu'elle en aura de besoin, & la retournant, afin qu'elle cuise des deux costez; sur la fin de la cuisson on y fera une petite Sauce d'estuvée, & on ostera le trop de Bœure pour luy faire prendre la couleur & le goust de rosty; si l'on veut la poudrer d'un peu de Crouste de Pain raspée bien deliée, elle y conviendra bien; Qand on la voudra servir, on ostera le fil de la cousture qui seroit desagreable à voir, & on poudrera le bord du Plat avec de la Crouste de Pain, & quelques tranches de Citron; on sert aussi les Carpes farcies avec des Naveaux cuits à part en plein

Bœure, ou frits à la Poesle.

Pour un hachis de Carpe, estant escaillée, on coupera la Peau tout le long du Ventre & du dos de chaque costé de l'Areste, puis par le haut joignant la Teste, & on tirera la Peau vers la Queuë, la mettant à part; apres on fera une taillade par le milieu de chaque costé, & on levera les Bandes de Chairs de dessus les costes, que l'on hachera deliées, & on les assaisõnera de Sel & Espiceries; puis on mettra cuire ce hachis avec le Bœure, le retournant souvent de crainte qu'il ne s'attache, sur la fin de la cuisson on y coulera un peu de Verjus, & dans la saison on y mettra les Marons ainsi qu'au Veau; si vous avez du boüillon du grand Pot des jours Maigres, vous y en mettrez pour le nourrir.

Ce boüillon du grand Pot se fait avec les Arrestes, les escailles, les Testes & Queuës des Carpes & Tanches que l'on desosse; s'il n'y en a pas suffisante quantité, on y mettra des

Carpes ou des Tanches pour luy donner corps ; ces Poiſſons eſtans bien pourris de cuire, on paſſera le boüillon par l'Eſtamine, & on preſſera bien pour en retirer tout ce qu'il ſe pourra, de ce boüillon on en nourrira tous les hachis de Poiſſon, & Pottages de toutes ſortes.

La Carpe eſtant eſcaillée, & vuidée, ſera coupée en long par la moitié, puis farinée, & fritte à la Poeſle, la retournant pour la cuire des deux coſtez ; apres tirée avec l'Eſgoutoire, & ſervie à ſec, eſpreignant deſſus quelques jus d'Orenges, & la poudrant de Sel menu ; les Laictes ou œuves, ſeront frittes apres, & ſervies avec la Carpe ; ſi vous voulez frire les Teſtes des corps que vous aurez deſoſſez, pour mettre dans le milieu du hachis, que j'ay dit cy-devant, ou coupées par moitiées, pour eſtre rangées autour du Plat, avec des bandes de Pain frit, cela ornera beaucoup le hachis.

Pour faire de bonne fritture, il fau-

dra esteindre de l'huille, (c'est à dire la faire chauffer autant qu'elle peut sans brusler,) puis y mettre le Bœure affiné, & la faire chauffer jusques à ce que le feu y vueille prendre, avant que d'y tremper la Carpe ou autre Poisson; quand la fritture sera faite, on versera doucement le reste dans quelque pot à part, la coulant à travers l'Esgoutoire, & cette fritture est meilleure que la nouvelle faite, c'est pourquoy, quand on en fera de nouuelle, il faudra y mettre de la vieille.

Le Court-boüillon se fait en vuidant la Carpe sans l'escailler, quand elle est trop grande on l'ensevelit dans un linge, que l'on nouë par les deux bouts, & on y met tous les assaisonnemés des Court-boüillons à la Chair avec un morceau de Bœure, beaucoup de Vin, & peu d'Eau, ainsi qu'à tout autre cuisson de Poisson; estant cuitte, on décendra le Chaudron de dessus le Feu, & on laissera refroidir la Carpe dedans pour luy en faire prendre le goust,

le gouſt, apres on la dreſſera à ſec ſur la ſerviette, l'ornant de Fleurs, tranches de Citron & Perſil trempé dans le Vinaigre; pour Sauce, le Vinaigre ſeul ſera ſervy dans la Sauciere.

La Biſque de Poiſſon ſe fait principalement avec la Carpe, vous la commencerez en mettant mitonner du Pain ſeché avec du boüillon du grand Pot, puis on y met du hachis cuit, & un peu de poudre de Canelle, apres des Laictes, des peaux de Carpes roulées, & des queuës d'Eſcreviſſes eſpluchées, qui auront cuit enſemble dans un pot avec une petite Sauce d'eſtuvée, un peu de boüillon du grand Pot, & force Bœure; leſquelles repreſenteront les Ris de Veau, les Pigeonneaux, & les Creſtes de Cocq; les Champignons auſſi tout aſſaiſonnez ſeront mis par deſſus avec les Piſtaches; & quand on ſera preſt de ſervir, on la mettra ſur le grand Feu de Charbon pour la bien dégraiſſer, & on verſera par deſſus du jus d'œufs

d'Escrevisses pilez avec un peu de boüillon, & du jus de Citron ; lequel prendra couleur de jus de Gigot, & on mouvera ou secouëra un peu le bassin, afin qu'il se communique par tout; puis on la parera de tout ce qui y convient le mieux, ainsi qu'à la Bisque de Pigeonneaux.

Du Brochet.

CHAPITRE XVI.

LEs plus petits sont appelez Lancerons, les moyens Brochets, & les plus gros Quarreaux, lesquels au rapport des Marchands Poissonniers peuvent parvenir en un an à cette perfection de grosseur, pourveu qu'ils se rencontrent en lieu où ils puissent se nourrir à suffisance, d'autant qu'ils mangent tout le Poisson du lieu où ils sont, & peu de gros Brochets sont suffisans pour ruiner un grand Estang; il y a quelques Poissons qui s'en sau-

vent comme la Perche qui s'arme de ſes arreſtes, la Truite par ſa legereté, & quelques autres encore, mais peu; c'eſt pourquoy quand on peſche les Eſtangs, on ne pardonne à aucun, pour petit qu'il ſoit.

Tous gros & petits, ſont cuits dans le Court-boüillon ordinaire, qui ſe fait avec Vin blanc, Verjus, Vinaigre, peu d'Eau, Sel, Eſpiceries, morceaux de Citron, Oignon, & quelque peu de fines herbes & Laurier.

Il leur faut ouvrir le Ventre de toute ſa longueur, les vuider entierement, & les bien laver pour oſter tout le Sang, les eſſuier un peu, les mettre ſur un plat, les poudrer de beaucoup de Sel, & verſer doucement de bon Vinaigre par tout, cela luy donne un Bleuf bien azuré, qui eſt tres-agreable à la veuë; apres on mettra le Court-boüillon ſur le Feu, que l'on fera un peu boüillir, & quand l'eſprit de Vin prendra Feu, il faudra mettre vos Brochets dedans avec un bon

morceau de Bœure, les cuire promptement, & ne les laisser reposer dans leur Court-boüillon, car ils se ramoliroient, ce qui est fort desagreable; s'ils sont grands, on les ensevelira dans une serviette; si petits, il n'en faudra point; estans cuits, on les tirera, & on servira les plus gros à sec sur la serviette blanche, les parant de Fleurs & Tranches de Citron; pour la Sauce, on mettra le Vinaigrier proche, ou bien une Sauce tournée faite avec un peu de Court-boüillon, du Bœure & de la Muscade; quelques-uns pour l'entretenir toûjours espoisse, & afin qu'en la chauffaut elle ne se clarifie point, y délayent un peu de Farine, mais elle n'est si delicate.

Le Foye du Brochet sera mis dans le boyau de l'Estomach apres l'avoir retourné & bien lavé.

La maniere de faire venir le Bleuf se pratique aussi à la Carpe; vous observerez, que si le Poisson est vif, il prend un bien plus beau Bleuf que le

Mort, auquel à cauſe de ſon eſcaille ſeche, faudra donner le Vinaigre chaud.

Quand le Brochet ſera cuit, ſi vous le voulez mettre tout d'un coup avec ſa Sauce, il luy faudra oſter la peau qui ſeroit deſagreable à manger, à cauſe des eſcailles; mais je trouverois plus à propos de l'eſcailler auparavant que de le cuire, d'autant que la peau eſt le Lard du Poiſſon; la peau que vous aurez levée la plus entiere que vous pourrez, ſera miſe ſur le Gril, les eſcailles en deſſous avec un morceau de Bœurre par deſſus, & une pincée de Poivre; quand elle ſera roſtie on la tirera, & on eſpreindra deſſus un jus d'Orenge; ce ſera un petit ragouſt pour ceux qui ne ſont pas trop affamez.

Les Brochetons, apres eſtre vuidez & lavez ſeront fendus également par le dos comme par le ventre, depuis la Teſte juſques à la Queuë, ne tenans enſemble que par les deux bouts; puis

on passera la Teste par dedans cette ouverture, on les frira dans la Poesle, & on les servira en confusion dans un Bassin, cela s'appelle Brochets en Dauphins; On frira aussi des gros Brochets par moitiées ou par quartiers que l'on mettra dans un Plat avec la Sauce tournée; ou bien tous secs avec le Sel par dessus, & le jus dOrenge.

Les Chairs de Brochet, & toutes autres sortes de Poissons, sont propres à faire hachis, Pannades, Saucisses, Andoüillettes, petits Pastez, & autres delicatesses curieuses.

Les gros Pastez se font en ostant les arrestes, & lardant les Chairs avec Tranches d'Anguilles, Lard de Baleine, de Marsoin, ou pour les jours gras de celuy de Porc, lesquels il faudra poivrer auparavant que d'en larder les Brochets.

Les gros de Carpe, se font en Paste bize; on les cuira, tant que les Arestes se fondent, les remplissant de Bœure; Les Petits, en Paste fine; ou fueilletée.

Les œufs du Brochet, ne servent qu'à dorer la Patisserie de Caresme, au lieu des œufs de Poulets.

Des Perches, Bresmes, Gardons & Chevesnes.

CHAPITRE XVII.

LEs Perches seront cuittes dans le Court-boüillon, apres leur avoir osté les boyaux seulemẽt; estãs cuites, on oste la peau, & on les met dans la Sauce tournée.

La Bresme, le Gardon & le Chevesne seront escaillez, vuidez de leurs boyaux, puis tailladez, trempez dans le Bœure fondu, & mis rostir sur le Gril; pour la Sauce, on leur donnera la mesme de la Perche, ou simplement le Bœure fondu sur le rechaud, avec le Verjus de Grain, ou la Grozeille, & peu de Muscade; quelques-uns mettent le Chevesne au Court-boüillõ & estuvée, mais il est meilleur rosty.

Du Goujon, & autres petits Poissons.

CHAPITRE XVIII.

LE Goujou est excellent frit, apres avoir esté vuidé de ses boyaux.

La Vandaise au mois de Mars est mise au rand des plus excellens Poissons, & se mange à l'estuvée de la Carpe; comme aussi les Ables, Ovalles, Veron, Loches & Chabots; Quand le Veron grave, & qu'il est plain d'œufs, c'est sa meilleure saison, il ne faut point le vuider; & on luy fait une Sauce aux œufs délayez avec Verjus, ou bien une à la Cresme douce.

Du Barbeau.

CHAPITRE XIX.

IL sera cuit au Court-boüillon apres avoir esté vuidé, puis on oste la peau, & on luy fait une Sauce tournée,

née, y adjouſtant des jaunes d'œufs délayez pour la rendre plus eſpoiſſe; aucuns y laiſſent la peau, quand à moy je les eſcaillerois, c'eſt tenir le milieu, entre laiſſer & oſter, joint auſſi la raiſon déja dite, que la Peau eſt le Lard du Poiſſon.

De l'Anguille.

CHAPITRE XX.

ELle ſera eſcorchée, puis ouverte par le ventre pour la vuider entierement, & bien laver, apres on oſtera la Teſte & le bout de la Queuë, & on la coupera par tronçons, qui tiendront pourtant quelque peu par le dos, afin de la ranger dans la Caſſerolle en rond de Limaſſon, pour la faire cuire à l'eſtuvée ordinaire, y mettant un peu de Perſil haché pour luy donner bon gouſt; il la faudra retourner pour la cuire des deux coſtez; pour la ſervir, il la faudra bien dé-

graisser & poudrer dessus de la crouste de Pain rapé : Ie crois qu'en dépoüillant l'Anguille on en oste le plus delicat ; c'est pourquoy j'aimerois mieux la délimoner dans la Cendre rouge, ou dans l'Eau chaude pour plus de propreté, & y laisser la Teste & toute la Queuë.

Coupée en trois ou quatre Tronçons, & tailladée, on la trempera dans le Bœure, & on la fera rostir sur le Gril, puis on luy fera une Sauce de Poisson rosty, qui est le Bœure, le Vinaigre, le Sel, & la Muscade.

Estant délimonée, on luy coupera la Teste & le bout de la Queuë, puis on l'ouvrira par le ventre tout le long jusques à la peau du dos, on ostera l'Areste, & on la battra avec un baston pour l'applatir, puis on la poudrera de Sel, Poivre, Persil haché bien delié, & un peu de Marjolaine & de Thim, apres on la roussera de la Queuë au milieu, & de la Teste au milieu; cela fera la figure d'une Lu-

nette, que l'on liera avec de la ficelle pour empeſcher qu'elle ne ſe deſroule, puis on la mettra cuire dans un bon Court-boüillon ; & quand elle ſera cuitte, on la laiſſera refroidir dans ce Court-boüillon pour luy en bien faire prendre le Gouſt, apres on la tirera ſur l'aſſiette percée pour la bien égoutter, & quand elle ſera toute froide, on oſtera la ficelle, & on la tranchera par roeſles, qui ſeront tres-agreables à voir, & tres-excellentes au gouſt, mangées avec le Vinaigre ; on appelle cette ſorte d'appreſt, Anguille à la Galantine.

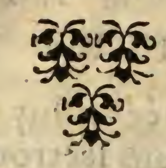
Les Paſtez d'Anguilles ne ſont mangez que chauds, & découverts, leur faiſant une Sauce comme celle de la Caſſerolle.

De la Lamproye.

CHAPITRE XXI.

ELle ſera tuée en luy fourant une Lardoire dans les trous des Oreil-

les qui ſont diſpoſez comme ceux d'une fluſte ; on recueillera le ſang qui en ſortira pour faire une liaiſon à ſa Sauce, & apres on la délimonera, & on l'ouvrira tout le long du ventre, pour oſter une corde qui eſt dans le corps le long de l'Areſte, on la cuira dans la Caſſerolle à la Sauce ordinaire, avec vingt clouds de Girofle, & le ſang de la Lamproye, ceux qui y aiment le Sucre y en mettront ; Si l'on veut on la roſtira à la broche, l'arrouſant de Bœure, & on luy fera une Sauce au Poivre, cloud de Girofle, Sucre & Canelle ; elle ſe met auſſi en Paſte à la meſme Sauce des petits Lamproyons ; Habillée comme deſſus, l'on en fait un Potage brun avec le Sucre, la Canelle, le Girofle, & le Boüillon du grand Pot qui fournit à tous les Pottages.



De la Tanche.

CHAPITRE XXII.

ELle ſera délimonée, ouverte, vuidée, & coupée par morceaux, pour eſtre cuitte à la fricaſſée de Poulets, y mettant ſur la fin les jaunes d'œufs délayez ; elle entre dans tous les hachis, à cauſe qu'elle les rend extremement delicats, par ſa peau qui eſt tres-graſſe ; & elle ſe frit auſſi.

Des Eſcreviſſes.

CHAPITRE XXIII.

IL les faut chaſtrer, c'eſt à dire leur tirer un boyau qui eſt dãs la queuë, lequel tient à l'eſcaiſſe du milieu du bout de la queuë, qui apres avoir eſté tournée à demy, il faut tirer, & le boyau vient au bout ; apres on les fait cuire dans le Court-boüillon, celuy

qui a cuit le Poiſſon peut ſervir aux Eſcreviſſes ; eſtant cuittes, on les ſert à ſec ſur un plat, avec du Perſil eſpluché, & trempé dans le Vinaigre par deſſus ; Pour faire un pottage d'Eſcreviſſes, on oſte la grande coquille du dos, laquelle on remplit de hachis de Poiſſon, & on eſpluche les pieds & les queuës, que l'on met cuire enſemble dans un pot avec le bouïllon du grand pot ; pour les ſervir on les met ſur le Pain mitonné, y mettant les pieds & les queuës au milieu, avec un petit bord de perſil haché autour du plat.

Des Tortuës.

CHAPITRE XXIV.

POur les appreſter, il faut leur couper la Teſte, la queuë & les pieds; Or d'autant qu'elles les retiēnent dans leur cocque, & empeſchent que l'on ne les peut facilement couper ; pour

les faire ſortir, il faut leur mettre un charbon ardent ſur le dos, à meſmetés elles veulent éviter cette chaleur & fuyr, & auſſi-toſt faudra poſer le Couſteau ſur le Col, & leur couper la Teſte, apres on vient facilement à bout du reſte; cela fait, on les fera cuire au Court-boüillon; eſtant cuittes on les tirera hors du Chaudron, on ſeparera les eſcailles, & on oſtera tout le dedans qui ne conſiſte preſque qu'en boyaux, & Foye, dans lequel on tient qu'il y a pluſieurs Fiels, qu'il faudra oſter ſoigneuſement, puis fricaſſer tout à la Sauce de Poulets, aux Oeufs delayez dans le Verjus; ou bien les mettre en eſtuvée dans un petit pot avec la Siboulette, & quand on les ſervira, on y eſpreindra un jus de Citron ou d'Orenge; Les Oeufs de Tortuës ſont ſemblables aux petits qui ſe rencontrent dans le corps des Poules, & ſont d'un meſme Gouſt, partant ils ſeront bons à mettre ſur les Biſques & ſur tous autres Mets convenables.

Des Limaçons.

CHAPITRE XXV.

IE m'estonne de ce que la Bizarerie de l'homme a esté chercher jusques à ce ragoust dépravé, pour satisfaire à l'extravagance de sa gourmandise, car à quelque cuisson & Sauce qu'on le puisse accommoder, il m'est impossible de luy donner mon approbation; neantmoins pour ne rien obmettre, je diray que le vray tems de le manger est pendant & à la sortie de l'Hyver, auparavant qu'il soit décadenassé d'une peau qui le couvre, laquelle il rompt pour ramper ou cheminer; quand on les voudra apprester, il faudra crever cette Peau, & les mettre tremper dans le Sel & le Vinaigre, pour leur faire jetter toute leur bave, les retournant & agitant afin que l'acidité les purge entierement de cette colle; Apres on les fera cuire dans un

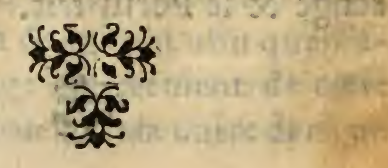
bon Court-boüillon, & on les tirera de leur coquille avec la pointe d'une Lardoire ou autre Poinçon, puis on lavera bien la coquille, on fera boüillir les Limaçons dans une Sauce à l'Huile d'Oliue, avec un peu de Vinaigre, Vin & Espiceries, puis on les remettra dans leur coque, on les dressera sur le pain mitonné avec Boüillon du grand Pot, & on versera pardessus de l'Huile; cela s'appelle un Pottage d'Escargots; On les servira aussi sans Pain avec l'Huile seule pardessus; On les mettra aussi en Estuvée ou Fricassée comme les Poulets, les servant sans coquilles avec la Sauce d'Oeufs au Verjus, ou la Cresme; Estans tirez hors de leurs coquilles, on les farinera ou trempera dans la Paste de Beignets pour les frire & dresser à l'ordinaire des autres Frittures avec le jus d'Orenge & le Persil frit.



Des Grenoüilles.

CHAPITRE XXVI.

ON les eſcorche, & on ne leur laiſſe que les deux Cuiſſes & l'Areſte du Dos, jettant tout le reſte comme mauvais ; Apres on les lave bien, & on les cuït avec le Boüillon du grand Pot pour en faire un Potage, ou bien on les met à la Fricaſſée de Poulets ; Ne laiſſant que les deux cuiſſes on oſte l'os d'une, & l'on renverſe la Chair ſur l'autre, puis on les trempe dans la Paſte de Beignets, & on les frit & ſert à l'ordinaire ; cela s'appelle Grenoüilles en Ceriſes, à cauſe qu'au bout de l'os il ne reſte qu'un bouton comme une Ceriſe, & l'os ſert de Queuë.



De la Truitte, du Saumon, & du Beccar.

CHAPITRE XXVII.

CES Poiſſons, auſſi bien que ceux des deux Chapitres ſuivans ſont d'Eau douce & de Mer; ne voulans un aſſaiſonnement differend, quoy qu'ils ſemblent de nature differente; car la Truitte de Riviere n'aime que les Fontaines & Eaux claires, toutes contraires à celles des Mers qui ſont toûjours troubles, ſoit à cauſe du Sel, ou à cauſe de l'agitation continuelle de ſon Flus & Reflus; Pour les preparer on les habille & fait cuïre dans un bon Court-boüillon avec le Vin rouge, puis on les ſert à Sec, avec le Perſil & autres ornemens, pour les manger au Vinaigre, ou à la Sauce tournée; Les grands Saumons ſeront enſevelis dans la Serviette comme les Brochets; On couppe le Saumon en

dales ou roëlles pour les mettre roſtir ſur le Gril, les ayant Bœurées & picquées de quelques Clouds de Girofle, puis eſtant cuites des deux coſtez on leur fait une Sauce tournée, ou à l'Hypocras; On fait d'excellens Paſtez de Saumon & Truittes, aſſaiſonnez avec force Bœure, Sel, Eſpiceries, & quelques feuilles de Laurier; ſi l'on y veut mettre le Lard pour les jours permis, ils ſeront encore plus excellens; & ſi l'on y veut paſſer des Lardons poivrez, ils ſoutiendront la Chair qu'elle ne ſe rendra pas ſi en maſſe.

Le Saumon Salé ſera deſtrempé, & on tranchera le deſſus des Chairs qui n'eſt pas bien rouge à cauſe de la craſſe du Sel, puis on le mettra cuire dans l'Eau claire, & on le ſervira avec la Sauce au Bœure, Vinaigre, & Clouds de Girofle, ou bien à l'Huile & au Vinaigre; quelques-uns y mettent de l'Oignon haché bien delié. Quand il eſt nouveau, c'eſt à dire qu'il

eſt Salé depuis peu, on le fait deſſaler entierement, & on le roſtit ſur le Gril l'ayant bœuré auparavant; puis eſtãt picqué de Cloud de Giroffle, on le ſert à la ſaulce au Bœure, & Vinaigre comme cy deſſus; On le met auſſi au Court-boüillon, pour le manger au Vinaigre poyvré, ainſi que le frais; ou bien à la Saulce tournée.

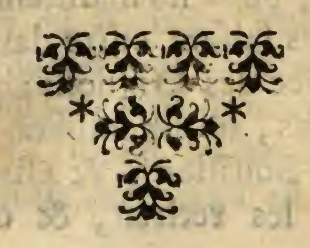
Avec du Saulmon ſalé, du Hareng ſoret, des Tanches, & autres Poiſſõs deſoſſez; on fait des Soupreſſis, que l'on déguiſe & forme en Cervelas, en Langues de Bœuf, & autres façons; les aiant hachées bien deliées, & les aſſaiſonnant du gouſt d'Eſpiceries, qui vous agréera le mieux; puis on les forme comme l'on veut, & on les enveloppe dans un Linge blanc, les liant de Ficelle, pout les maintenir en leur forme, les faiſant cuïre dans le Vin rouge, avec des Oignons; quand ils seront cuits, on les laiſſera refroidir dans leur Boüillon, & eſtans cuits il faudra les retirer, & on oſtera

le Linge, & on les ſervira avec Fleurs & Laurier; les Saulciſſons, ſeront tranchez par Roelles, & rangez en Roze ſur l'Aſſiette.

De l'Aloze.

CHAPITRE XXVIII.

ON la roſtit ſur le Gril, apres l'avoir vuidée; & on la mange à la Sauce de Bœure, Vinaigre, & Sel; on y met auſſi les Groſeilles vertes; ou le Verjus de grain; ou l'Ozeille cuitte; On la fera auſſi cuire dans le Courtboüillon pour la ſervir à ſec ſur la ſerviette, avec le Vinaigre dans la ſaulciere; & elle ſe met en Paſte comme les Truites.



De la Plie.

CHAPITRE XXIX.

ON la mettra roſtir ſur le Gril, l'ayãt écaillée & vuidée du Boyau ſeulement, lequel on tire du Ventre en faiſant une Taillade ſous une nageoire qui eſt prés de la Teſte ; puis on la ſert à la ſaulce de l'Aloze ou au Courboüillon ; Si l'on l'a veut frire il l'a faudra bien ſecher, & la Poudrer de Farine; eſtant cuitte on l'a ſervira avec le jus d'Orenge & le Perſil frit.

Elle ſe cuit auſſi en Caſſerolle à la ſaulce ordinaire, & il l'a faudra poudrer de pain rapé par deſſus.

Des autres Poiſſons Plats.

CHAPITRE XXX.

LE CARELET, le FLET, & la LIMANDE, s'appreſtent en Caſ-

ſerolle, à l'Eſtuvée, au Court-boüillon, & à la fritture ainſi que la Plie.

La SOLL Eſe vuide & eſcaille de meſme, & ne ſe cuit guere qu'à la fritture, eſtant ſechée, & farinée; en la tirant de la Poëſle on l'a poudrera de Sel avec un jus d'Orenge, ou de Citron, ou au moins du Verjus par deſſus; apres eſtre fritte, on l'ouvrira pour oſter l'Areſte, & on l'a fera boüillir ſur le Rechaud avec quelque morceaux d'Orenge, Eau & Sel, puis on y mettra des petites crouſtes de Pain ſur la fin pour boire un peu la ſaulce & y donner gouſt; On fait auſſi une Barbe-Robert dans la Poëſle que l'on verſe pardeſſus, puis on l'a met bouïllir ſur le Rechaud.

La BARBÜE & le TVRBOT eſtans vuidez & eſcaillez ſeront cuits au Court-bouïllō, & ſe ſerviront à ſec ſur la ſerviette, pour eſtre mangez au Vinaigre; ou bien à la ſaulce tournée; On en fait de bons Paſtez qui ſe mangent chauds & froids; les petits ſeront

ront cuits dans la Casserolle en Estuvée, sur le Gril, & frites ainsi que les Limandes.

De la Dorade, des Grenots, & Rougets.

CHAPITRE XXXI.

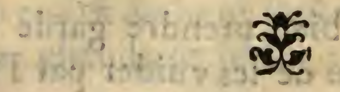
TOvs ces Poissons se cuisent en Casserolle avec la Sauce ordinaire, & sur la fin de la Cuisson, on y poudre de la mie de Pain & le Persil haché; on les rostit aussi sur le Gril, les ayant tailladez, & frottez de Bœure fondu, puis on leur donne la Sauce tournée, ou la Rousse ainsi que je diray à la Raye; On les met en Pastez descouverts avec le Pain & Persil poudré par dessus.

Des Vives.

CHAPITRE XXXII.

ON doit bien prendre garde avant que de les vuider par l'o-

reille, de couper les Arestes qui sont aux coings des Oreilles, & deux ou trois sur le dos; desquelles la picqueure est si veneneuse, qu'elle fait venir la gangrene si l'on n'y remedie promptement, par les remedes ordinaires que la Medecine enseigne, ou simplement en faisant un cataplasme avec du Foye de Vive, que l'on mettra sur la picqueure, lequel est un parfaitement bon dictame à cét accident là; On les tailladera, frottera de Bœure, & rostira sur le Gril, leur faisant une Sauce au Bœure avec du Vinaigre & Muscade; ou une Rousse; si l'on ne veut y mettre le Verjus de Grain en la Saison; ou bien les servir sur l'Ozeille cuitte entre deux Plats avec le Bœure; On frit aussi les Vives, & on les poudre de Sel avec le jus d'Orenge; En Paste fine on les assaisonnera ainsi que les autres Pastez descouverts.



Det Macquereaux.

CHAPITRE XXXIII.

ESTANS vuidez on les entourera de Fenoüil vert en ſa Saiſon, & on les roſtira ſur le Gril, leur faiſant une Sauce au Bœure avec les groſeilles vertes qui eſt leur vraye Sauce; Quelques-uns la font rouſſir à la Poëſle; Ils ſont mis auſſi en Paſte avec les Groſeilles pour eſtre mangez chauds; les Areſtes & les Teſtes ſont miſes roſtir ſur le Gril, & ſervies pour ragouſter ceux qui manquent d'appétit; les Maquereaux Salez ſeront bien deſtrempez & cuits en Eau, puis on leur fait l'une des Sauces cy-deſſus.

De la Raye, de l'Ange, Chien de Mer, & autres.

CHAPITRE XXXIV.

CES ſortes de Poiſſons veulent eſtre boüillis en Court-boüillon

à la legere, fait avec Eau, Vinaigre & Sel; les laissant refroidir dedans, afin qu'ils en prennent bien le Goust; apres on les retire, on leve les Peaux & Boucles, & on leur fait une Sauce tournée; la Sauce rousse est la meilleure de toutes, laquelle se fait en coulant du Vinaigre dans le Bœure roux, tout chaud, & apres il y faudra du Persil haché que l'on cuira un peu dans cette Sauce, puis on la versera pardessus le Poisson.

De l'Esturgeon.

CHAPITRE XXXV.

CE Poisson est de plusieurs gousts, selon les parties de son corps qui sont ou blanches ou brunes; on le cuira en bon Court-bouillon, & on le servira à sec sur la serviette, ou aux Sauces que j'ay dites cy-devant qui y conviennent toutes, quand on le voudra servir entier, il faudra l'ensevelir,

ſinon on le coupera par tronçons ; on en fait des Hachis, & des petits Paſtez; En grands Paſtez auſſi lardez d'Anguille, ou de Lard pour les jours permis, il eſt excellent chaud & froid.

De la Moluë, Aigrefin, & Merlan.

CHAPITRE XXXVI.

CEs trois ſortes de poiſſons ſeront cuits dans le Court-boüillon, puis ſervis à la ſaulce tournée ou rouſſe; le Merlan ſe met roſtir ſur le Gril & on y fait une ſaulce à l'Oignon rouſſi avec du perſil & Vinaigre ; la Moluë ſallée ſera bien deſtrempée & on levera le deſſus qui eſt ſali par le ſel; puis l'ayant eſcaillée on la mettra avec Eau claire toute froide dans un chaudron ſur le feu, & quand elle jettera ſon premier boüillon on l'eſcumera & on la deſcendra de deſſus le feu, la couvrant d'un linge pour la laiſſer un peu repoſer dans ſon Eau, apres on la tire-

ra & esgouttera bien, & on la servira sur le rechaut avec le Bœure frais sans fondre; le Verjus de Grain un peu cuit y est excellent; la Merluë veut tremper long-tems puis on la bat un peu & on la fait cuire dans l'Eau, apres on la sert avec une saulce à l'Oignon roussi; on la frit aussi, mais cela la racornit extremément.

Du Hareng.

CHAPITRE XXXVII.

LE Hareng frais sera vuidé par l'oreille, escaillé & rosti sur le Gril, sa Sauce est le Bœure fondu avec le Vinaigre ou le Verjus, ou bien à la Barbe-Robert; s'il est salé on le sera bien tremper, puis on le rostira & on luy fera une saulce comme au frais, ou on le servira sec, ou avec de l'huille, ou bien sur les Pois; Le Hareng Soret sera dessalé dans du Vin, puis ouvert par le ventre & applati pour le

mettre roſtir ſur le dos le premier, & on le ſert auec Mouſtarde de Dijon ou commune.

Du Marſoin.

CHAPITRE XXXVIII.

IL veut eſtre cuit dans un bõ Court-boüillon avec le Vin rouge, puis on le ſert à ſec pour eſtre mangé au Vinaigre, ou à l'huile, on mettra auſſi dans des petits plats de diverſes ſortes de ſaulces, pour ſatisfaire au gouſt d'un chacun; ſon L'ard mis ſur les Pois repreſente celuy de Sanglier.

Des Mulets, Sardines & autres.

CHAPITRE XXXIX.

IL y a quantité de petits Poiſſons de Mer dont nous parlerions bien en particulier, ſi je ne craignois de groſſir par trop noſtre Liure, vous ferez

l'essay de ceux qui veulent estre rostis; de ceux qui veulent le Cour-boüillon entier, ou le simple à l'Eau & Vinaigre; & de ceux qui se veulent frire sans tant particulariser.

Des Esplans, dits Esperlans.

CHAPITRE XL.

C'Est le plus delicat, le plus excellent & le seul de tous les Poissons qui a bonne odeur, on le met en pottage à la Matelotte, qui est que dessus le pain mitonné, on range des Esplans lesquels on poudre de persil haché bien delié puis on met le plat sur le feu & en moins de rien ils sont cuits; il ne les faut point vuider suffit de les essuier un peu s'ils sont vieils peschez; pour les frire on les poudrera simplement de farine, & on les embrochera par les yeux avec un fil de Fer; la fritture estant chaude, on les posera dedans & on les retournera pour les cuire

cuire égallement ; eſtans de couleur rouſſe on les tirera, les laiſſant un peu égouter, on les dreſſera ſur le Plat, on les rangera les queües en dedans, & les teſtes en dehors, retirant la brochette, & on jettera un jus d'Orenge par deſſus ; Si l'on veut y faire une Sauce comme aux Soles, elle n'y conviendra pas mal.

De la Macreuze.

CHAPITRE XLI.

C'Eſt un Oyſeau-poiſſon, qui ne differe en rien du Canard, excepté quelque peu ſur le haut du Bec, à l'endroit du Nez ; lequel eſt mis au rang des Poiſſons, à cauſe qu'il a le Sãg froid, qui eſt la ſeule cauſe, qui nous fait faire diſtinction des Alimés pour les jours Gras, ou les Maigres; C'eſt pourquoy, puis que nous en pouvons manger ſans ſcrupule, je ne trouve aucun aſſaiſonnemẽt qui luy ſoit plus

convenable que les meſmes que nous avons employez dans les Canards de Paillis, & Sauvages, tant en Potages, Fricaſſées, que Roſtis, & en Paſte; c'eſt un grand avantage pour les delicats, que d'eſtre ſoulagez de ce rafraichiſſement, dans la longueur d'un Careſme, q'uils trouvent ſi difficile à paſſer.

Des Anchoirs.

CHAPITRE XLII.

ON les fait deſſaler dans le Vin; ſi l'on ne les veut manger dans toute la force de leur Sel; puis on leve les bandes de Chair de deſſus les Arêtes, & on les ſert à l'Huile; ou bien on les cuit, & fait entrer en pluſieurs Sauces & Ragouts; meſmement à farcir le ventre des Volailles roſties à la Broche, ou le Cochon de Laict; comme auſſi dans les Poiſſons farcis, & dans les Soupreſſis.

De la Gelée, de Poiſſon.

CHAPITRE XLIII.

POur la faire, vous prendrez des Carpes, que vous vuiderez de tous les dedans, & les laverez bien; vous en oſterez la Langue (quoy que ſe ſoit parler improprémét, d'autant que c'eſt le Palais de la Carpe,) vous oſterez auſſi le cerveau, à cauſe qu'il eſt gras, & que toute graiſſe eſt nuiſible à la Gelée, vous la mettrez dans un pot de Terre neuf, avec des Tanches accommodées de meſme; ſi vous avez des Areſtes & eſcailles des Poiſſons deſoſſez, vous les mettrez auſſi avec; vous ferez boüillir le tout, puis paſſerez ce boüillon par l'Eſtamine ſans le preſſer beaucoup; apres vous le remettrez dans ſon pot, avec de la rapure de Corne de Cerf, ou bien de la Colle de Poiſſon, les faiſant long-tems reboüillir enſemble;

repasserez tout de nouveau ce jus, & presserez bien ; puis vous le dégraisserez au mieux qu'il vous sera possible, le remettrez dans son pot, & y adjousterez le Sucre, & autres ingrediens que j'ay enseignez à celle des pieds de Veau ; vous gouvernant de mesme, tant pour l'assaisonner, que pour la clarifier, couler, parfumer, & teindre en toutes sortes de couleurs, & Blanc-manger.

Des Oüistres.

CHAPITRE XLIV.

LEs meilleures & plus delicates, se sont celles de Cancalle, qui sont petites, les grandes viennent du Boulonnois, lesquelles sont plus dures; elles sont toutes bonnes à manger cruës, portant leur Sauce dans leur Escaille ou Coquille, si ce n'est que l'on y mette un peu de Poivre; ceux qui les ouvriront prendront garde

en destachant l'Oüistre de sa Coquille de crever l'Eau puante, car elle infe-cteroit le Poisson; On les met cuire aussi dans leur Coquille apres les en auoir destachées & retournées; pour ce faire on les mettra sur le Gril, & bien peu de Feu par dessous, crainte que l'Escaille ne pette, & dans chaque Coquille, un petit morceau de Bœure & un peu de Poivre; Quand elles se-ront cuittes, on y coulera un filet de Verjus, on raspera un peu de Mus-cade par dessus, avant que de les tirer, & on y poudrera un peu de Pain; elles sont meilleures dans le Four que sur les Charbons, à cause qu'elles prennent une couleur rissolée par dessus.

Si l'on veut les mettre en Estuvée, on les détachera de leur Escaille, on les mettra dans un plat sur le Rechaud avec leur Eau, (qui est la meilleure Sauce que l'on leur puisse faire) du Bœure, peu de Poivre, de la Mus-cade, une Ciboulette, & quelques

morceaux d'Orenges ou Citron, & on les fera bien boüillir; ſur la fin de la cuiſſon, on y adjouſtera des petites crouſtes de Pain, qui ne ſoient pas bruſlées; en les ſervant on poudrera le bord du plat avec la poudre de crouſte de Pain bien delié.

On en fricaſſe à la Poeſle, faiſant rouſſir dans le Beurre de l'Oignon tranché, puis on y met les Ouïſtres avec leur Eau; & quand elles ſeront preſque cuittes on y adjouſtera un filet de Vinaigre avec du Perſil haché; ſi vous y voulez mettre de la Moutarde elle ne gaſtera point la Sauce.

On les frit auſſi, mais auparavant il les faut eſtendre ſur une ſerviette, mettre un peu de Poivre par deſſus, & les laiſſer quelque tems un peu ſe saller, & prendre le gouſt du Poivre; apres il les faudra fariner, ou tremper dans la Paſte à Beignets, puis les frire, les retirer de la Poeſle avec l'Eſgoutoire, puis les dreſſer, border le Plat de Perſil frit, & eſpreindre

une Orenge par dessus.

Les Ouïstres que l'on vend dans des Paniers peuvent aussi estre apprestées en toutes les façons que celles que l'on tire toutes vives de l'Escaille, mais il les faut bien laver & délimoner auparavant, puis les laisser tremper dans de l'Eau & du Sel l'espace de demie heure, & apres les cuire ainsi que les autres; si elles sont bien fraisches, il ne faudra que les essuyer.

Pour conserver plusieurs jours des Ouïstres dans leur escaille, il ne faudra que mettre quelque chose de pesant dessus pour les empescher de s'ouvrir & perdre leur Eau.

Celles que l'on confit pour garder, au sortir de leur Escaille, seront mises par licts dans un Pot de Terre ou Baril, & par dessus chaque lict on les poudrera de Sel & d'un peu de Poivre, quelques fueilles de Laurier, de la Canelle en Baston, & du Fenoüil vert en graine; si l'on y veut mettre du Musc, & de l'Ambre, elles en se-

ront de beaucoup plus excellentes, mais auſſi elles ſeront cheres : Quand on les tirera du Baril, ſi elles ſont trop ſalées, on les deſalera un peu, & on les mangera appreſtées en toutes les façons qui je viens de déduire, où avec l'huile, ou toutes ſeules; de ces meſmes, on en met dans les Ragouſts, dans les Volailles roſties, & milles autres aſſaiſonnemens que le Cuiſinier jugera y bien convenir.

Des Oüiſtres fraiſches, on en fait des Pottages, des Paſtez, & autres mets à diſcretion.

Des Mouſles.

CHAPITRE XLV.

IL faut bien ratiſſer toute la Roche qui y tient, puis les bien laver & mettre parboüillir dans l'Eau, le Sel & le Perſil, apres les retirer de dedans ce Boüillon, oſter une coquille de chacune, & les ranger ſur

le Pain mitonné ; puis prendre de leur boüillon, & deſtremper quelques jaunes d'œufs avec, les mettre cuire dans la Poeſle avec fort peu de Perſil haché bien menu, & verſer ce boüillon ſur les Mouſles.

Si on les veut fricaſſer ; eſtant parboüillies (comme j'ay dit) on les tirera de l'eſcaille, & on les mettra dans la Poeſle avec un peu de leur boüillon, du Bœure, des Eſpiceries, de la Ciboule, quelque peu d'herbes fines, & ſur la fin de la cuiſſon il y faudra des jaunes d'œufs deſtrempez avec le Verjus, ainſi qu'à la Sauce aux Poulets, la Creſme douce y ſera tres-excellente pour bien eſpoiſsir la Sauce.

On les fricaſſera auſſi à l'Oignon ainſi que le Ouïſtres, & on leur fera une Sauce à la Barbe-robert, ou bien ſur le Rechaud avec la Chapelure de Pain, quelque peu d'Anchoirs, & des Champignons, Mouſſerons ou Morilles..

Des Homars, Congres, Crabes, Escre-uisses de Mer, & autres Poissons armez.

CHAPITRE XLVI.

TOutes ces sortes de Poissons se cuisent dans le bon Court-boüillon, pour les manger au Vinaigre Rosat ou simple, avec le Poivre.

Si l'on veut les mettre en estuvée, on les espluchera de leurs cocques, & on les assaisonnera à la Sauce de Poulets, les cuisant dans la Poesle, ou dans un plat sur le rechaud; on en fera aussi des Farces pour estant bien assaisonnées les mettre sur la rostie de Pain, ainsi que le Rognon de Veau.

Des Trippes de Moluës

CHAPITRE XLVII.

QVoy qu'improprement on leur donne ce nom là, neantmoins

puis que l'on en est en possession par le long-tems, je m'accommoderay au vulgaire; & diray que pour les bien assaisonner il faut les faire cuire dans de l'Eau seule; puis les retirer avec l'Esgoutoire, les trancher par morceaux, & les fricasser ainsi que les pieds de mouton; si vous les voulez à l'Oignon fricassé, avec la Sauce à la Barbe-Robert, elles vous sembleront beaucoup meilleures.

CONCLVSION.

IE croy (MON CHER LECTEVR) vous avoir appris les plus agréables assaisonnemens, que nos meilleurs Cuisiniers ont accoustumé de donner à toutes les Viandes qui se mangent à Paris, c'est à vous à present de les mettre en pratique; mais je vous demande de grace, que vous liziez nostre Livre avec attention; afin que si vous ne trouvez ce que

vous ſouhaitterez en un endroit, vous le rencontriez dans l'autre; I'ay évité quantité de redites pour me rendre moins ennuyeux; ce qui m'auroit eſté impoſſible de faire en un ſi petit Volume que celuy-cy; ſi mon deſſein eut eſté autre que de vous former le jugement, pour vous faire comprendre le gouſt que vous devez donner à chaque Viande; & le meilleur ce me ſemble, eſt celuy auquel l'on eſt déja accouſtumé, à cauſe que l'habitude eſt une ſeconde Nature: ce n'eſt pas que je vueille faire paſſer pour Loy, ce qui eſt en la liberté d'un chacun, mais je ſuis tres-aſſeuré, qu'en enſuivant l'ordre ordinaire, les Mets en ſeront trouvez plus agreables, & auront moins de dégouſt: Si dãs cette premiere impreſſiõ j'ay obmis quelque ſujet, j'eſpere reparer ma faute à la ſeconde, & augmenter toûjours à chacune des ſuiuantes, en cas que j'aye aſſez de bon-heur qu'elles ſoient bien receuës de vous. A DIEV.

INSTRVCTION *pour les Feſtins.*

A Vne Compagnie de trente perſonnes de haute Condition, & que l'on voudra traiter ſomptueuſement ; je ſuis d'avis que l'on face dreſſer une Table d'autant de couverts, à la diſtance l'un de l'autre, de l'eſpace d'une Chaiſe ; en en mettant quatorze d'un coſté, une au bout d'enhaut, & une ou deux au bas : Que la Table ſoit aſſez large ; que la Nape traiſne juſques à Terre de tous coſtez ; qu'il y ait pluſieurs Sallieres à Fourchons, & Porte-aſſiettes dans le milieu, pour poſer des Plats volans.

PREMIER SERVICE.

A L'entrée de Table, on leur ſervira trente Baſſins, dans leſ-

quels il n'y aura que des Pottages, hachis & Pannades; Qu'il y en ait quinze où les Chairs paroissent entieres, & aux autres quinze, les hachis sur le Pain mitonné; que l'on les serve alternativement, mettant au haut bout d'un costé un bon Pottage de santé, & de l'autre costé un Pottage à la Royne, fait de quelque hachis de Perdrix ou Faisan; apres dessous le Pottage de santé une autre hachis sur les Champignons, Artichaux, ou autres déguisemens, & vis à vis une Bisque; sous l'autre hachis, un Pottage garny, sous la Bisque une Iacobine, ou autre, & ainsi alternativement jusques au bas bout, mettant toûjours apres un fort, un autre foible.

SECOND.

IL sera composé de toutes sortes de Ragouts, comme les Fricassées, les Court-boüillons, les Venaisons rosties, & en Paste, les Pastez en crouste

fueilletée, les Tourtes d'entrée, les Iambons, Langues, Andoüilles, Saucisses, & Boudins, Melons & Fruicts d'entrée selon la saison ; avec quelques petits Ragouts & Sallades dans le milieu, sur les Sallieres & Porte-assiettes : Le Maistre d'Hostel observera plusieurs sujettions necessaires ; En premier lieu, il servira toûjours du costé droict, s'il se peut, à cause de la commodité de la main qui pose les Plats; En second lieu, il luy faut un aide pour desservir de l'autre costé, lequel ne levera qu'à mesure qu'il servira, & ne luy laissera que quatre places de vuides; En troisiéme, il ne posera jamais un Bassin chargé de grosses Viandes devant les personnes plus considerables, à cause qu'il leur boucheroit la veuë du Service, & que cette personne seroit obligée de dépecer pour presenter aux autres; Et en quatriesme lieu, que les Plats soient si bien disposez, qu'il y en ait des forts & des foibles, d'un costé & d'au-

tre, à distance égalle, autant qu'il se pourra, meslangeant si bien son Service, qu'il semble qu'il n'y ait point de Plats doubles, par l'éloignement de l'un à l'autre, & par le changement de costé.

TROISIESME SERVICE.

IL sera tout de gros rosty, comme Perdrix, Faisans, Beccasses, Ramiers, d'Indons, Poulets, Levrauts, Lappins, Agneaux entiers, & autres semblables; mettant les Orenges, Citrons, Olives, & les Saucieres dans le milieu.

QVATRIESME SERVICE.

CE sera le petit rosty, comme Beccassines, Grives, Alloüettes, Ortolans, Ris de Veau, & autres; Il y joindra aussi les Frittures de toutes sortes; & il meslangera un Plat de petit rosty, avec un de Frittures; laissant les Fruicts & Sauces du milieu sur les Porte-asiettes.

CIN-

CINQVIESME SERVICE.

SI l'on veut ſervir du Poiſſon cuit au Lard; on mettra ſeulement des Saumons entiers, des Truittes, des Carpes, des Brochets & des Paſtez de Poiſſon, entremeſlant ces Plats de Fricaſſées de Tortuës avec les Eſcailles par deſſus, & des Eſcreviſſes; regarniſſant le milieu d'Orenges & Citrons, s'il en manque.

SIXIESME SERVICE.

IL ſera de toutes ſortes d'entremets au Bœure & au Lard; de toutes ſortes d'œufs, tant au jus de Gigot, qu'à la Poeſle, & d'autres au Sucre, froids & chauds; avec les Gelées de toutes les couleurs, & les Blancs-mangers; mettant les Artichaux, Cardons & Sceleri au Poivre, dans le milieu ſur les Sallieres.

SEPTIESME SERVICE.

IL n'y faudra que des Fruicts, en cas que la saison le permette, avec les Cresmes, & peu de pieces de Four; l'on servira sur les Porte-assiettes, les Amandes, & Cerneaux pelez.

HVICTIESME SERVICE.

L'Issuë sera composée de toutes sortes de Confitures liquides, & Seches; de Massepans, Conserves, & Glacis; sur les Assiettes, les branches de Fenoüil poudrées de Sucre de toutes couleurs, armées de Curedens; & les Muscadins ou Dragées de Verdun dans les petites Abaisses de Sucre musqué & ambré.

Le Maistre d'Hostel donnera ordre que l'on change les Assiettes au moins à chaque Service; & les Serviettes de deux en deux.

Pour desservir, il commencera à

lever par le bas bout ; & à meſure ſon Second levera les Aſſiettes, les Sallieres, & tout ce qui ſera ſur la Table, à la Nape prés ; finiſſant par le haut bout, où il donnera à laver, pendant que ſon Second jettera la Serviette, & il deſcendra juſques au bas bout, rechangeant de Baſſin s'il eſt trop plein.

EN POISSON.

POur l'entrée, elle ſera de Biſques, & de Pottages tous differends ſi l'on veut, d'autant que l'on les peut déguiſer à l'infiny.

Au Second ſeront les Carpes, & Tanches farcies, les Eſtuvées, ce qui eſt cuit dans la Caſſerolle & ſur le Gril, avec les Paſtez chauds & froids.

Au troiſieſme, les Court-boüillons, & les Poiſſons frits.

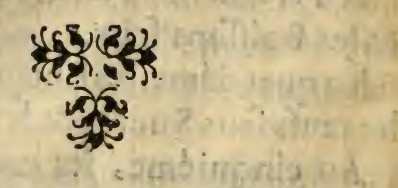
Au quatriéme, les Entremets chauds, les œufs ſans Sucre, & les Soupreſſis.

Au cinquiéme, les œufs Mignons,

&autres au Sucre, avec les Poivrades.

Au ſix & au ſept, les Fruicts, Patiſſeries, Confitures, Conſerves & Maſſepans, ainſi qu'aux jours de Chair.

Pour ce qui eſt des Fruits d'entrée, comme Raves, Melons, Meures, Prunes, Ceriſes, Abricots, Peſches, Orenges, Citrons, Sallades, & autres; il les placera ſur les Porte-aſſiettes, ainſi que j'ay dit au Feſtin de Chair, chacun dans ſon Service convenable: Et l'on obſervera dans le tems que les Fruicts ſeront en abondance, de ne mettre que peu de pieces de Four dans le deſſert; comme au contraire, quand ils ſeront rares de recompenſer & remplir la Table de beaucoup de pieces de Four.



POVR VNE TABLE RONDE ou quarrée à douze perſonnes.

LA grande mode eſt de mettre quatre beaux Pottages dans les quatre Coins; & quatre Porte-aſſiettes entre deux, tirant ſur le milieu de la Table, avec quatre Sallieres, qui toucheront les Baſſins des Pottages en dedans; ſur les Porte-aſſiettes, on mettra quatre Entrées dãs des Tourtieres à l'Italienne, les Aſſiettes des Conviez ſeront creuſes auſſi, afin que l'on puiſſe ſe preſenter du Potage, ou s'en ſervir à ſoy-meſme ce que chacun en deſirera manger; ſans prendre cueillerée à cueillerée dans le plat, à cauſe du dégouſt que l'on peut avoir les uns des autres de la Cueillere, qui au ſortir de la Bouche, puiſera dans le Plat ſans l'eſſuyer auparavant.

Le Second ſera de quatre fortes pieces dans les Coins, ſoit Court-boüil-

lons, la piece de Bœuf, ou du gros Rosty; & sur les assiettes les Sallades.

Au troisiéme, la Volaille rostie; sur les Assiettes, le petit Rosty, & ainsi tout le reste.

Le milieu de la Table sera laissé vuide, d'autant que le Maistre d'Hostel aura peine à y atteindre, à cause de sa largeur; si l'on le veut remplir on y pourra mettre les Melons, les Sallades differentes dans un Bassin sur de petites Asiettes pour la facilité de se les presenter, les Orenges & Citrons, les Confitures liquides dans de petites Abaisses de Massepan, aussi sur des Assiettes.

Peut-estre que l'on trouvera que j'en ay dit trop peu, pour s'instruire amplement comme l'on souhaitteroit; mais il suffira, pourveu que l'on conçoive bien mon intention, & que l'on entre dans mes mesmes sentimens; si l'on veut moins dépencer, on reduira deux Services en un, faisant choix de ce qui y conviendra le mieux; j'escris

pour des hommes raiſonnables comme ſont ceux qui s'ingerent de la conduite des Feſtins, qui eſt peut-eſtre un des employs les plus difficiles à mettre à execution, de tous ceux auſquels l'homme s'applique; d'autant que l'on dépend de tant de ſortes de gens, differens d'eſprit & d'humeur; qu'il faut à poinct nommé, & à l'heure préciſe que tout ſe rencontre ainſi que l'on l'a projecté; & auſſi que l'on eſt à la cenſure d'autres de plus grãde condition, à qui leur peu d'appetit, ou leur mauvaiſe humeur, fera blaſmer ce qui ſeroit tres-agreable aux autres, qui (ſur leur ſeul rapport de quelque plat lequel ne leur ſemblera pas bon,) n'oſeront y gouſter, crainte d'eſtre obligez d'approuver ce qu'ils improuvent, ou bien de ſe dégouſter eux meſme, ſi par malheur l'aſſaiſonnement ne ſe rencontroit pas eſtre à leur gouſt

Il eſt tres-neceſſaire que le Maiſtre d'Hoſtel voye ce qui ſe paſſe dans les

grands Feſtins, afin qu'il controolle en ſon particulier, ce qu'il trouvera ne ſe pas accorder à ſon ſentiment ; & auſſi qu'il y apprendra toûjours quelque nouveauté.

Pour l'ordre qu'il doit tenir en la dépence, il ſçaura la volonté de celuy qui veut traitter, & ce qu'il voudra dépencer ; & reglera ſi bien ſon affaire, qu'il faut que les pieces de Viande que le Rotiſſeur fournira, ne ſe montent à plus haut prix d'Argent, que le tiers de tout le Feſtin ; & ſur tout il ſera ſoigneux de faire des memoires bien au net, & qui s'expliquent bien, ainſi que j'ay dé-ja dit cy-devant.

FIN.

